

56953

Couvercle pour Seau 5694, DéTECTABLE, 12 L, Bleu



Couvercle pour le seau 5694x. Ce couvercle est particulièrement utile pour éviter les risques de déversement et utilise un système de clip pour sécuriser la fermeture.

Il est fabriqué à partir de matériau détectable qui peut être testé grâce au kit de test Vikan Référence : 11113 avant son utilisation.

Données techniques

Article Numéro	56953
Matériau	Polypropylène Additif détectable aux rayons X et détecteurs de métaux
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	6 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	396 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	36 Pcs.
Colis Longueur	350 mm
Colis Largeur	325 mm
Colis Hauteur	145 mm
Longueur	365 mm
Largeur	310 mm
Hauteur	40 mm
Poids net	0,295 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,048 kg
Tare total	0,048 kg
Poids brut	0,34 kg
Mètre cube	0,004526 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705022032613

Code GTIN-14	15705028032621
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	Denmark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.