56924

Seau gradué, bec verseur, 20 L, Rouge



Idéal pour mélanger les ingrédients stockés dans des seaux Vikan de 20 litres ou plus petits. Parfait pour les ingrédients solides ou liquides, ce seau est suffisamment grand pour effectuer tous vos mélanges, et suffisamment compact pour être facilement soulevé et transporté. Poignée à la base et rebord arrondi offrant une meilleure ergonomie et permettant de le soulever sans rien renverser. Graduations résistantes à l'intérieur.

Données techniques

Article Numéro	56924
Contenu	20 L
	676,28
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304)
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)	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	40 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	10 Pcs.
Colis Longueur	800 mm
Colis Largeur	455 mm
Colis Hauteur	415 mm
Longueur	470 mm
Largeur	470 mm
Hauteur	380 mm
Poids net	1,76 kg
Tare cardboard	0,21 kg
Tare total	0,21 kg
Poids brut	1,97 kg
Mètre cube	0,083942 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
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Code GTIN-13	5705020569241

Code GTIN-14	15705020569248
Code de marchandise	39233090
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.