56869

Seau gradué, bec verseur, 12 L, Noir



Ce seau primé pour son design est idéal pour transporter des produits de nettoyage ou des ingrédients chauds ou froids. Grâce à son bec verseur, il ne goutte pas. Il dispose d'une poignée moulée à sa base et d'une anse en acier inoxydable solide pour une prise en main efficace. Il est également gradué avec diverses unités de mesure. Son bord plat évite de le renverser et améliore l'ergonomie lorsqu'il est rempli. Il a son propre support mural spécifique, réf. 16200, pour le ranger hygiéniquement.

Données techniques

Article Numéro	56869
Contenu	12 L
	405,77
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	6 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	90 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	18 Pcs.
Colis Longueur	740 mm
Colis Largeur	340 mm
Colis Hauteur	320 mm
Longueur	325 mm
Largeur	330 mm
Hauteur	330 mm
Poids net	1 kg
Tare cardboard	0,09 kg
Tare total	0,09 kg
Poids brut	1,09 kg
Mètre cube	0,035393 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
Code GTIN-13	5705020568695
Code GTIN-14	15705020568692

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.