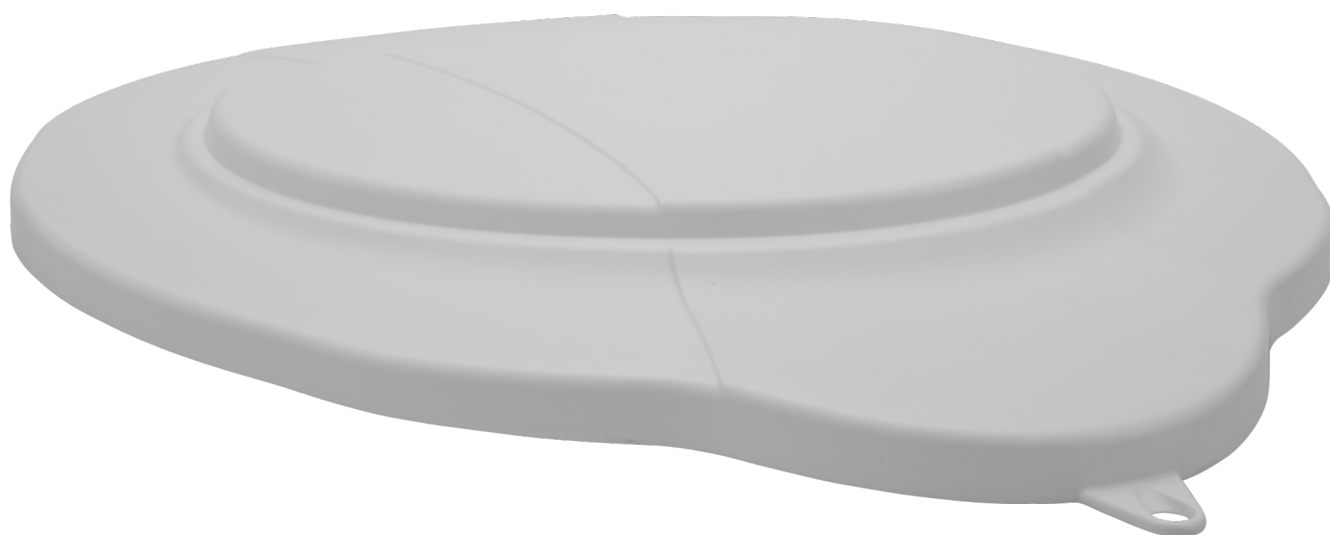


56935

Couvercle pour seau 5692, 20 L, Blanc



Couvercle pour seau 5692x. Utile pour éviter les déversements accidentels et les contaminations. Comporte un surmoulage en relief spécial pour pouvoir empiler les seaux.

Données techniques

Article Numéro	56935
Matériau	Polypropylène
Symbole de recyclage “5”, PolyPropylène (PP)	Oui
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	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	560 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	30 Pcs.
Colis Longueur	385 mm
Colis Largeur	385 mm
Colis Hauteur	120 mm
Longueur	430 mm
Largeur	375 mm
Hauteur	40 mm
Poids net	0,4 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,07 kg
Tare total	0,07 kg
Poids brut	0,47 kg
Mètre cube	0,00645 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	5705020569357
Code GTIN-14	15705020569354

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.