

56926

## Seau gradué, bec verseur, 20 L, Jaune



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	56926
Contenu	20 L
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304)
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	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
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Design Registration No.	EU 002914119-1-3, US Design D916411, GB 900029141190001-3
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	40 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	10 Pcs.
Longueur	470 mm
Largeur	470 mm
Hauteur	380 mm
Poids net	1,76 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	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. <sup>3</sup>	-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	5705020569265

<b>Code GTIN-14</b>	15705020569262
<b>Code de marchandise</b>	39233090
<b>Pays d'origine</b>	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.