

56867

Cubo, 12 Litros, Naranja



Este premiado cubo es ideal para transportar sustancias químicas de limpieza e ingredientes tanto calientes como fríos. Dispone de boca antigoteo, asa en la base y mango robusto de acero inoxidable. Diseño calibrado para diferentes unidades de medida. El lado plano evita derrames. El cubo cuenta con soporte de pared propio (16200) para el almacenamiento.

Datos técnicos

Número de Artículo	56867
Contenido	12 Litros
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304)
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No
Registro de diseño No.	EU 000427117-1-3, GB9004271170001-003
Cantidad por Caja	6 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	90 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	18 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	740 mm
Caja Ancho	340 mm
Caja Altura	320 mm
Longitud/Profundidad	320 mm
Ancho	300 mm
Altura	320 mm
Peso Neto	1 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.09 kg
Total Tare Weight	0.09 kg
Peso Bruto	1.09 kg
Metro cúbico	0.03072 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C

pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705020568671
Codigo GTIN-14	15705020568678
Codigo de mercancía	39239000
UNSPSC Code	47121804
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.