

Cubo, 12 Litros, Blanco



CENTRAL DE ENVASES



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	22950
Contenido	12 Litros
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304)
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)	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
California Proposition 65 Compliant	Si
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
Design Registration No.	EU 000427117-1-3, GB9004271170001-003
Cantidad por Caja	6 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	90 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	18 Pzas.
Longitud	325 mm
Ancho	330 mm
Altura	330 mm
Peso Neto	1 kg
Peso de carton	0.09 kg
Tare total	0.09 kg
Peso Bruto	1.09 kg
Metro cúbico	0.035393 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
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
Codigo GTIN-13	5705020568657

Codigo GTIN-14	15705020568654
Codigo de mercancía	39233090
País de Origen	Denmark

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.