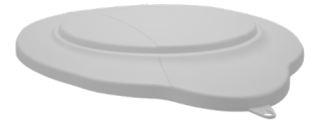


# Couvercle pour seau 5692

20 L, Blanc



Numéro d'article: 56935



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

## Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

## Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	430 mm
Largeur	375 mm
Hauteur	40 mm
Poids net	0,4 kg

## Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	560 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	30 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	385 mm
Colis Largeur	385 mm
Colis Hauteur	120 mm
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,07 kg
Total Tare Weight	0,07 kg
Poids brut	0,47 kg
Mètre cube	0,00645 M3
Code GTIN-13	5705020569357
Code GTIN-14	15705020569354
Code de marchandise	39241000

## Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup> Oui

## Numéro d'article: 56935

Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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 ajoutés intentionnellement	Non

## Limites d'Utilisation

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

## Détails de Durabilité

Le produit peut être recyclé en polypropylène (PP) – « 5 »	Oui
--	-----

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.

