

Tapa para Cubo 5694; Metal Detectable

12 Litros, Verde



Número de artículo: 56952



Tapa para cubo, 5694x. La tapa para el cubo es útil para prevenir derrames y usa un sistema de clip para asegurar la tapa ligeramente. Está hecho con material metaldetectable, que puede probarse con el kit de calibración Vikan (referencia 11113) antes de su uso.

Información General

Color	Verde
Material	Polipropileno, Aditivo detectable por rayos X y metales
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	365 mm
Ancho	310 mm
Altura	40 mm
Peso Neto	0.295 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	6 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	396 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	36 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	350 mm
Caja Ancho	325 mm
Caja Altura	145 mm
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.048 kg
Total Tare Weight	0.048 kg
Peso Bruto	0.34 kg
Metro cúbico	0.004526 M3
Codigo GTIN-13	5705022032590
Codigo GTIN-14	15705028032607
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
---	----

Número de artículo: 56952

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

Datos Técnicos

Metal Detectable	Si
------------------	----

Límites de Uso

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

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.

