

# Cubo, Metal Detectable

12 Litros, Amarillo



Número de artículo: 56946

Este cubo con material metaldetectable es ideal para transportar alimentos e ingredientes fríos y calientes. Dispone de boca antigoteo, asa en la base y mango robusto de acero inoxidable. También cuenta con un diseño calibrado para diferentes unidades de medida. El lado plano evita derrames y el cubo cuenta con su propio soporte de pared, 16200, para el almacenamiento. Está hecho con material metaldetectable, que puede probarse con el kit de calibración Vikan (referencia 11113) antes de su uso.

## Información General

Color	Amarillo
Material	Polipropileno, Aditivo detectable por rayos X y metales
Metal Detectable	Si
UNSPSC Code	47121804
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Contenido	12 Litros
Longitud/Profundidad	320 mm
Ancho	300 mm
Altura	320 mm
Peso Neto	1.115 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	6 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	90 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	15 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	740 mm
Caja Ancho	340 mm
Caja Altura	320 mm
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.09 kg
Total Tare Weight	0.09 kg
Peso Bruto	1.21 kg
Metro cúbico	0.03072 M3
Codigo GTIN-13	5705022032576
Codigo GTIN-14	15705028032584
Codigo de mercancía	39239000

## Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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

## 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 <sup>3</sup>	-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.