FICHE TECHNIQUE

ARTICLE
Désignation : **Seau VIKAN 20 litres**
Codes Bobet :
21340 : Blanc
21341 : Bleu
21342 : Jaune
21343 : Rouge
21344 : Vert
Unité de vente :**Unité**
Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Ce seau est idéal pour le mélange d'ingrédients contenus dans des seaux Vikan plus petits type 6 ou 12 litres. Le seau est adapté aussi bien pour les ingrédients secs que pour les ingrédients liquides.

Son design spécialement conçu le rend facile d'utilisation lors des manipulations et mélanges d'ingrédients mais aussi lors du transport.

La poignée au bas du seau et son bec verseur arrondu facilitent les opérations de versage. La graduation interne très visible facilite la précision des dosages.

- Matière: Polypropylène et Acier inoxydable AISI 304

- 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. :-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

DIMENSIONS HORS TOUT :

- H.380 x diam. bas 255 x diam. haut 385 mm
- Poids : 1.76 kg
- Couvercle vendu séparément (codes 21345 à 21349)

REGLEMENTATION :

Conforme au règlement UE 10/2011 relatif aux matières plastiques au contact des denrées alimentaires

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Seau VIKAN 20 litres

Codes BOBET : 21340, 21341, 21342, 21343, 21344

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.

MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION

- Fournisseur européen
- Fabrication européenne