

# PP-2 CZ/2kr **szczelna** PL/2kr

Data opracowania:  
12.05.2014r

Opracował:  
Tomasz Jamroży

	<p><b>Pojemność:</b></p> <p>Nominalna : <b>210 (+/-30) cm<sup>3</sup></b>            Całkowita użytkowa : <b>225 (+/-30) cm<sup>3</sup></b>            Całkowita : <b>255 (+/-30) cm<sup>3</sup></b></p> <p><b>Wymiary :</b></p> <p>Średnica górna : <b>87 (+/-0.5) mm</b>            Średnica Dolna : <b>80 (+/-0.5) mm</b>            Wysokość : <b>48 (+/-0.5) mm</b></p> <p><b>Waga :</b></p> <p>Waga pojemnika : <b>10,5 (+/-0.6) g</b>            Waga pokrywy : <b>5.25 (+/-0.6) g</b>            Waga uchwytu (pp) : <b>brak</b>            Waga kompletu (pp) : <b>15.75 (+/-1) g</b></p>
<p><b>Materiał :</b></p>	
<p><b><u>Polipropylen homopolimer/kopolimer</u></b></p> <p><b>Charakter chemiczny:</b> Produkt obojętny, nie zawierający żadnych składników klasyfikowanych jako niebezpieczne dla zdrowia bądź środowiska.</p> <p><b>Właściwości fizykochemiczne:</b> Postać fizyczna: Ciało stałe Barwa: Zależna od użytego barwnika. Zapach: Bez zapachu. Temperatura mięknienia: 120÷200 °C. Temperatura zapłonu: 400 °C. Gęstość: 0,89-0,91 g/cm<sup>3</sup>. Rozpuszczalność w wodzie: Nie rozpuszcza się.</p> <p><b>Stabilność:</b> Trwały w warunkach stosowania i przechowywania jak w p. dot. magazynowania. Przechowywany w otwartych opakowaniach zbiorczych (paletach) jest podatny na działanie mikroorganizmów.</p> <p><b>Informacje ekologiczne:</b> Obojętny dla środowiska. Nie rozpuszcza się w wodzie. Nie ulega biodegradacji. Postępowanie z odpadami: W zależności od lokalnych przepisów: recykling, spalanie, składowanie.</p> <p><b>Sposób utylizacji:</b> Produkt nadaje się do <b>recyklingu</b>. Utylizacja w zależności od lokalnych przepisów: Skierować do spalania. Skierować na składowisko odpadów.</p>	
<p><b>Zastosowanie :</b></p>	
<p><u>W branży spożywczej</u> m.in.: <b>przetwory warzywne, warzywa kiszone, sałatki warzywne, owoce, sosy pomidorowe, przetwory owocowe (dżemy, marmolady powidła), musztarda, majonez, lody, marynaty rybne, rybne wyroby garmażeryjne, ryby solone, karmel, syrop, suche sypkie artykuły spożywcze, suche mieszanki warzywne, mączne dania kulinarne, przetwory mleczne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, prażona kukurydza, chipsy, ciastka, cukierki, orzeszki solone, karma dla zwierząt i inne.</b></p> <p><u>W branży chemicznej</u> m.in.: <b>farby, barwniki, kleje, lakiery wodorozcieńczalne, pasty, szpachle, folia w płynie, nawozy, proszki do prania, środki wybielające i inne.</b></p>	

**PP-2 CZ/2kr szczelna PL/2kr**

Data opracowania:  
12.05.2014r

Opracował:  
Tomasz Jamroży

**Warunki Transportu i magazynowania :**

**Warunki transportowania:** Skrzynia ładunkowa zamknięta lub z plandeką, zakaz obciążania palet dodatkowym ładunkiem. Palety pojemników należy zabezpieczyć przed: przesunięciem, zgnieceniem i innymi urazami mechanicznymi. W trakcie transportu zaleca się sztaplowanie pojemników nie powodujące przekroczenia **60%** maksymalnego obciążenia statycznego

**Warunki magazynowania:** temperatura od -5 do 35°C, wilgotność względna: < 80%, bez bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych, pomieszczenie suche, czyste, wolne od gryzoni i insektów, z dala od surowców i środków chemicznych w szczelnie zamkniętych opakowaniach kartonowych. Termin przydatności opakowania: 15 miesięcy od daty produkcji.

**Warunki napełnienia i zamykania:** W przypadku magazynowania wyrobów w temp poniżej **5°C** wymagane jest sezonowanie wyrobów przed ich napełnieniem. Czas sezonowania wyrobów uzależniony jest od warunków panujących wewnątrz hali produkcyjnej i musi trwać do momentu osiągnięcia przez wyrób temperatury min. **15°C**, max temperatura medium **95°C**, przy ustawianiu wiader w słupki temperatura medium musi być mniejsza od **45°C**. Zaleca się po napełnieniu , ustawianie nie więcej niż 2 pojemniki w słupku. Po osiągnięciu przez wyroby temperatury w granicach 25-30° pojemniki osiągną optymalną wytrzymałość i sztywność umożliwiając sztaplowanie pojemników wg podanej poniżej wytrzymałości granicznej.

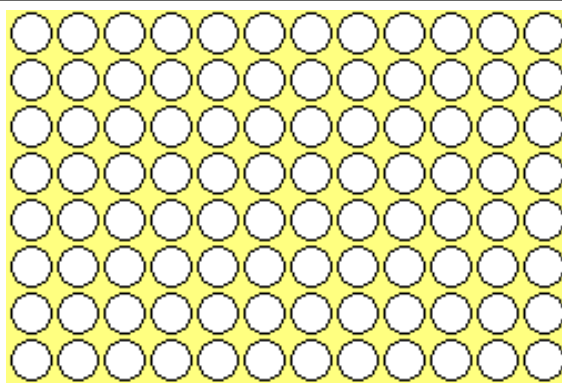
**Obciążenie dolnego wiadra:** - - z wsadem o gęstości nasypowej 1g/cm<sup>3</sup> ; Statyczne zgniatanie (23°C, wilgotność 50%) maksymalnie = 0,3 kN = **30 kg**

**Zalecana ilość sztaplowania opakowań przy paletyzacji wyrobu gotowego** (napełnionego medium o gęstości 1.5g/cm<sup>3</sup>) uwzględniająca bezpieczne transportowanie: **do 32 poziomy**

**Sposób paletyzacji:**

Opakowania jednostkowe o wymiarach LxBxH	Karton 600 x 400 x 600 mm oraz worek z folii PE
Sztuk na palecie:	7200 kompletów ( pojemnik + pokrywka)
Kartonów na palecie: 12 (10 pojemnik, 2 pokrywka), Sztuk w kartonie: 720-pojemnik, 3600-pokrywka, Słupków w kartonie: pojemnik-24 (23x31szt. + 1x7szt.), pokrywka 24 (24x150szt.) Wysokość palety: 190 cm	
Paletowanie:	Paleta typu EUR owinięta folią PE

**Uwaga:** Producent nie bierze odpowiedzialności za deformację opakowań wynikającą z „piętrowania” na sobie pojedynczych palet lub ustawianie na nich dodatkowych obciążeń.

**Sposób paletyzacji wyrobu gotowego:**

Widok  
z góry

Komplet : pojemnik PP-2 z pokrywą

zalecana paletyzacja wyrobu gotowego