

# FICHA TÉCNICA

**BALDE AMARILLO 20 LTS ESTÁNDAR CON TAPA**
**SKU:PCH11480105AM**

## DETALLES TÉCNICOS:

|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| Proceso                | Inyección                           |
| Material               | Polietileno de alta densidad (PEAD) |
| Color                  | Amarillo                            |
| Tara                   | 930 gramos                          |
| Capacidad              | 20 litros                           |
| Cámara de aire         | 1 litro                             |
| Resistencia al impacto | 1,2 metros                          |
| Superficie             | Lisa                                |
| Aroma                  | Sin olor extraño al plástico        |
| Largo                  | N.A.                                |
| Alto                   | 392,8 mm                            |
| Ancho                  | N.A.                                |
| Diámetro mayor         | 308.9 ± 0,5 mm                      |
| Diámetro menor         | 264.9 ± 0,5 mm                      |
| Diámetro boca externo  | 299.8 ± 0,5 mm                      |
| Diámetro boca interno  | 291.5 ± 0,5 mm                      |



## ACCESORIOS:

Tapa para balde de 20 Litros con o sin vertedor

Manilla de balde

## USO PARA ALIMENTOS (GRADO ALIMENTICIO):

Los baldes plásticos ofrecidos por **Plásticos Chile** están fabricados con **Polietileno de Alta Densidad (PEAD)** 100% virgen, proveniente directamente de fábrica, lo que garantiza su condición de producto nuevo y seguro para el contacto con alimentos. La materia prima utilizada cumple con los estándares establecidos por la **normativa FDA** (Food and Drug Administration), específicamente según el **Código de Regulaciones Federales 21 CFR 175.105 de EE.UU.**, que regula el uso de materiales plásticos en aplicaciones alimentarias.

Además, la resina PEAD empleada no contiene aditivos metálicos, monómeros residuales ni otras sustancias que puedan incrementar el riesgo de migración de componentes al contenido almacenado, asegurando así la integridad y seguridad de los alimentos en contacto con el envase.