

FICHE TECHNIQUE

FT-SEIGSBV-001

Version : 1.0
Date : 05/09/2026

SEAU INDUSTRIEL GRADUÉ SANS BEC VERSEUR INOX ALIMENTAIRE

Robuste • Hygiénique • Durable • Usage professionnel



Image non contractuelle



Vue de face



Vue intérieure



Détail poignée



DESCRIPTION

Le seau industriel gradué sans bec verseur en inox alimentaire est conçu pour le transport, le stockage et le dosage de liquides ou de produits en environnements exigeants. Fabriqué en acier inoxydable de qualité alimentaire, il garantit une excellente résistance à la corrosion, une hygiène optimale et une longue durée de vie.



AVANTAGES

- Inox alimentaire, sûr et hygiénique
- Graduations intérieures pour un dosage précis
- Sans bec verseur (fond lisse), idéal pour un usage polyvalent
- Poignée robuste pour un transport facilité
- Résistant à la corrosion et aux produits de nettoyage
- Facile à nettoyer



APPLICATIONS

- Industries agroalimentaires (laiterie, brasserie, boissons, etc.)
- Industries chimiques et cosmétiques
- Laboratoires et environnements pharmaceutiques
- Cuisines professionnelles et métiers de bouche
- Toute application nécessitant un récipient inox gradué, hygiénique et sans bec verseur



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matière	Acier inoxydable alimentaire
Nuances disponibles	AISI 304 ou AISI 316L
Capacités	15 litres ou 20 litres
Graduations	Oui (graduations intérieures)
Bec verseur	Non (fond lisse)
Poignée	Anse en inox robuste
Finition	Intérieure et extérieure satinée
Usage	Professionnel / industriel



GAMME ET RÉFÉRENCES

Référence	Nuance inox	Capacité	Désignation
SEIGSBV-304-015	AISI 304	15 L	Seau industriel gradué sans bec verseur – Inox alimentaire
SEIGSBV-304-020	AISI 304	20 L	Seau industriel gradué sans bec verseur – Inox alimentaire
SEIGSBV-316L-015	AISI 316L	15 L	Seau industriel gradué sans bec verseur – Inox alimentaire
SEIGSBV-316L-020	AISI 316L	20 L	Seau industriel gradué sans bec verseur – Inox alimentaire



PRODUIT ASSOCIÉ

COUVERCLE POUR SEAU INDUSTRIEL – INOX ALIMENTAIRE



Compatible avec les modèles
15 L et 20 L (AISI 304 et AISI 316L)

Référence : COUVSI



CONSEILS D'UTILISATION

- Nettoyer avant la première utilisation.
- Utiliser des produits de nettoyage adaptés à l'inox alimentaire.
- Sécher après lavage pour préserver l'aspect et la durabilité du matériel.
- Le couvercle est vendu séparément.



IMPORTANT

- Produit destiné à un usage professionnel.
- S'assurer de la compatibilité avec le produit manipulé.
- Image non contractuelle.
- Les caractéristiques peuvent évoluer sans préavis.



Abidjan, Côte d'Ivoire



+225 07 08 89 52 77



contact@azindustrie.com



www.azindustrie.com

QUALITÉ | DISPONIBILITÉ | SERVICE
AU SERVICE DE VOTRE PERFORMANCE