

56867

Eimer, 12 Liter, Orange



Mit dem preisgekrönten Eimer lassen sich Reinigungsmittel und sowohl warme als auch kalte Zutaten optimal transportieren. Er bietet einen Ausguss zum tropffreien Ausgießen, einen Handgriff etwas oberhalb des Eimerbodens und einen robusten Henkel aus Edelstahl. Darüber hinaus ist er mit einer Messskala mit verschiedenen Maßeinheiten versehen. Die flache Seite des Eimers verhindert ein Verschütten des Inhalts. Der Eimer kann zur Aufbewahrung an einer passenden Wandhalterung (Artikel-Nr. 16200) aufgehängt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	56867
Inhalt	12 Liter
Inhalt	405,77 Fl oz
Material	Polypropylen Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Design Registration No.	EU 000427117-1-3
VE	6 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	90 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	18 Stk.
Colli Länge	740 mm
Colli Breite	340 mm
Colli Höhe	320 mm
Länge	325 mm
Breite	330 mm
Höhe	330 mm
Nettogewicht	1 kg
Gewicht Karton	0,09 kg
Tare total	0,09 kg
Bruttogewicht	1,09 kg.
Kubikmeter	0,035393 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

GTIN-13 Nummer	5705020568671
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020568678
Zolltarif	39233090
Ursprungsland	Denmark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.