

56885

Eimer, 6 Liter, Weiß



Der strapazierfähige 6-Liter-Eimer kann für Reinigungsarbeiten oder zum Aufbewahren von Lebensmitteln eingesetzt werden. Er verfügt über einen breiten Ausguss zum tropffreien Ausgießen, einen robusten Henkel aus Edelstahl, einen Handgriff etwas oberhalb des Eimerbodens und eine Messskala mit verschiedenen Maßeinheiten. 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	56885
Inhalt	6 Liter
Inhalt	202,88 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 002364190-1-8
VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	160 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge	295 mm
Colli Breite	275 mm
Colli Höhe	430 mm
Länge	260 mm
Breite	270 mm
Höhe	258 mm
Nettogewicht	0,55 kg
Gewicht Karton	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Bruttogewicht	0,61 kg.
Kubikmeter	0,018112 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	5705020568855
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020568852
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.