

568677

# Eimer, 12 Liter, Limette



Eimer mit Auslauf und Henkel aus Edelstahl. Messskala innen. Der Eimer bleibt auch mit heißem Wasser stabil. Trocknet schnell wenn er aufgehängt wird. Kann in der Lebensmittelindustrie verwendet werden. Für Farbkodierung geeignet zur Vermeidung von Kreuzkontamination.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	568677
<b>Inhalt</b>	12 Liter
<b>Material</b>	Polypropylen Edelstahl (AISI 304)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten</b>	Nein
<b>Ist Halal konform</b>	Ja
<b>VE</b>	6 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	90 Stk.
<b>Quantity Per Layer (Pallet)</b>	18 Stk.
<b>Colli Länge</b>	740 mm
<b>Colli Breite</b>	340 mm
<b>Colli Höhe</b>	320 mm
<b>Länge</b>	325 mm
<b>Breite</b>	330 mm
<b>Höhe</b>	330 mm
<b>Bruttogewicht</b>	1,09 kg.
<b>Nettogewicht</b>	1 kg
<b>Kubikmeter</b>	0,0354 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	120 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022014282
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028014313
<b>Zolltarif</b>	39233090
<b>Ursprungsland</b>	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.