

56952

Deckel für Eimer 5694;  
metalldetektierbar, 12 Liter,  
Grün



Der Deckel passt auf den metalldetektierbaren 12-Liter-Hygiene-Eimer (Artikel-Nr. 5694x) von Vikan. Er verhindert ein Verschütten des Inhalts und weist ein Clipsystem auf, mit dem er auf dem Eimer gesichert wird. Der Eimer besteht aus metalldetektierbarem Material, welches vor Gebrauch mit dem Vikan-Testkit, Produkt Nr. 11113, getestet werden kann.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	56952
<b>Material</b>	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektier bares Additiv
<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>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>VE</b>	6 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	396 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	36 Stk.
<b>Colli Länge</b>	350 mm
<b>Colli Breite</b>	325 mm
<b>Colli Höhe</b>	145 mm
<b>Länge</b>	365 mm
<b>Breite</b>	310 mm
<b>Höhe</b>	40 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,295 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,048 kg
<b>Tare total</b>	0,048 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,34 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,004526 M3
<b>Inhalt</b>	12 Liter
<b>Inhalt</b>	405,77 Fl oz
<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>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022032590

**GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)**

15705028032607

**Zolltarif**

39241000

**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.