

60005

Messbecher, 2 Liter, Weiß



Füllen, messen und gießen Sie genauer mit dieser raffiniert gestalteten Kanne. Leicht ablesbare, transparente Skalen auf jeder Seite ermöglichen die Wahl der Maßeinheit (Milliliter, UK-Gallonen, US-Gallonen), der verlängerte Auslauf und der optimierte Griff sorgen für einfaches und präzises Ausgießen, und der breite Boden sorgt für Stabilität und eine einfache, hygienische Reinigbarkeit.

Technische Daten

Artikelnummer	60005
Inhalt	2 Liter
Inhalt	67,63 Fl oz
Material	Polypropylen
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	320 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge	710 mm
Colli Breite	300 mm
Colli Höhe	210 mm
Länge	140 mm
Breite	225 mm
Höhe	215 mm
Nettogewicht	0,24 kg
Gewicht Karton	0,05 kg
Tare total	0,05 kg
Bruttogewicht	0,29 kg.
Kubikmeter	0,006773 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022022959

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028022967
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.