

56863

Eimer, 12 Liter, Blau



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	56863
Inhalt	12 Liter
Material	Polypropylen Edelstahl (AISI 304)
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 000427117-1-3, GB9004271170001-003
VE	6 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	90 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	18 Stk.
Colli Länge	740 mm
Colli Breite	340 mm
Colli Höhe	320 mm
Länge	320 mm
Breite	320 mm
Höhe	310 mm
Nettogewicht	1 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,09 kg
Tare total	0,09 kg
Bruttogewicht	1,09 kg.
Kubikmeter	0,031744 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	5705020568633
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020568630
Zolltarif	39239000
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.