Eimer, metalldetektierbar

12 Liter, Grün



Artikel Nr.: 56942

Mit diesem metalldetektierbaren Eimer lassen sich Reinigungsmittel und sowohl warme als auch kalte Lebensmittel und 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. Der Eimer besteht aus metalldetektierbarem Material, welches vor Gebrauch mit dem Vikan-Testkit, Produkt Nr. 11113, getestet werden kann.

Allgemeine Informationen

Farbe	Grün
Material	Polypropylen, Metall- und röntgenstrahlendetektierbares Additiv
Metal Detectable	Ja
UNSPSC Code	47121804
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Inhalt	12 Liter
Produkt Länge/Tiefe	320 mm
Produkt Breite	300 mm
Produkt Höhe	320 mm
Nettogewicht	1,115 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	6 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	18 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	90 Stk.
Colli Länge/Tiefe	740 mm
Colli Breite	340 mm
Colli Höhe	320 mm
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,09 kg
Total Tare Weight	0,09 kg
Bruttogewicht	1,21 kg.
Kubikmeter	0,030720 M3
GTIN-13 Nummer	5705022032491
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028032508
Zolltarif	39239000

Artikel Nr.: 56942

Compliance- und Standarddetails

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 absichtlich hinzugefügt	Nein

Nutzungsbeschränkungen

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 Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH

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.