

56942

Hink, Metalldetekterbar, 12 Liter, Grön



Denna Metalldetekterbara hink är perfekt för transport av varma och kalla ingredienser. Den har en droppfri hällpip, ett handgrepp på undersidan för att enkelt kunna tömma ur och ett robust handtag i rostfritt stål. Hinken är kalibrerad med måttskala i olika måttenheter. Den platta sidan förhindrar spill vid transport. Hinken har ett eget väggupphäng, 16200, för förvaring.

Tekniska data

Artikelnummer	56942
innehåll	12 Liter
Material	Polypropylen Metall & röntgen detekterbar tillsats
I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt ¹	Ja
Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice	Ja
FDA godkänt råmaterial (CFR 21) ¹	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever upp till Halal och Kosher kraven	Ja
PFAS avsiktligt tillsatt	Nej
Antal per förpackning	6 St.
Antal per pall (80 x 120 x 180 cm)	90 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	18 Stk.
Colli Längd/Djup	740 mm
Colli Bredd	340 mm
Colli Höjd	320 mm
Produkt Längd/Djup	320 mm
Produkt Bredd	300 mm
Produkt Höjd	320 mm
Nettovikt	1,115 kg
Vikt kartong (Recycling symbol "20" PAP)	0,09 kg
Total Tare Weight	0,09 kg
Bruttovikt	1,21 kg
Kubikmeter	0,03072 M3
Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav)	121 °C
Max rengörings temperatur (Diskmaskin)	93 °C
Maxtemperatur användning (vid livsmedelskontakt)	100 °C
Maxtemperatur användning (utan livsmedelskontakt)	100 °C
Min. temperatur användning	-20 °C
Max. Tork temperatur	120 °C
Min. Ph värde i brukslösning	2 pH
Max. Ph värde i brukslösning	10,5 pH
MetalDetectable	Ja

GTIN-13 nummer	5705022032491
GTIN-14 nummer	15705028032508
Tull nummer	39239000
UNSPSC Code	47121804
Ursprungsland ISO-kod	DK
Ursprungsland	Danmark

Ny utrustning måste rengöras, desinficeras och steriliseras och eventuella etiketter ska tas bort före användning med utgångspunkt i avsett användningsområde, t.ex. högrisk- eller lågriskklassat område inom livsmedelsproduktion och allmänna utrymmen eller intensivvårdsavdelningar på sjukhus.

1. Se förklaring om överensstämmelse för mer information om kontakt med livsmedel
3. Förvara inte produkten under 0° Celsius