

56954



Deckel für Eimer 5694; metalldetektierbar, 12 Liter, Rot



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

Artikelnummer	56954
Material	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektierbares Additiv
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
VE	6 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	396 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	36 Stk.
Colli Länge/Tiefe	350 mm
Colli Breite	325 mm
Colli Höhe	145 mm
Produkt Länge/Tiefe	365 mm
Breite	310 mm
Höhe	40 mm
Nettogewicht	0,295 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,048 kg
Total Tare Weight	0,048 kg
Bruttogewicht	0,34 kg.
Kubikmeter	0,004526 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
Metal Detectable	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022032637

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028032645
Zolltarif	39241000
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.