

56869

Spand, 12 Liter, Sort



Denne prisbelønnede spand er ideel til transport af rengøringskemikalier og både varme og kolde ingredienser. Den har en drypfri hældetud og en hævet bund med et håndtag i rustfrit stål. Den har også en indvendig måleskala med forskellige måleenheder. Den flade side forhindrer spild, og spanden har et tilhørende vægophæng (16200) til praktisk opbevaring.

Tekniske data

Varenummer	56869
Indhold	12 Liter
Indhold	405,77 Fl oz
Materiale	Polypropylen Rustfrit Stål (AISI 304)
I overensstemmelse med forordning (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Produceret i henhold til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21)	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Brug af phthalater og bisphenol A	Nej
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
Designregistreringsnummer	EU 000427117-1-3
Antal pr. æske	6 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x 200 cm)	90 Stk.
Antal per lag (Palle)	18 Stk.
Colli Længde	740 mm
Colli Bredde	340 mm
Colli højde	320 mm
Længde	325 mm
Bredde	330 mm
Højde	330 mm
Nettovægt	1 kg
Vægt pap	0,09 kg
Tara total	0,09 kg
Bruttovægt	1,09 kg.
Kubikmeter	0,035393 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020568695

GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020568692
Toldpositionsnummer	39233090
Oprindelsesland	Denmark

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.