

56861

Emmer, 12 liter, 12 Liter, Roze



Een Vikan emmer met veel extra's: vlakke achterkant voor simpele ophanging, maatverdeling in liters en gallons, hygiënische handgreep, speciale schenktuit voor gieten zonder spetteren, rvs hengsel zonder scherpe kantjes en een verstevigde bodem om ook bij hete vloeistoffen evenwicht te bewaren.

Technical Data

| | |
|---|---|
| Item Number | 56861 |
| Volume | 12 Liter |
| Materiaal | Polypropyleen Roestvrij staal (AISI 304) |
| Recyclingcode 5, Polypropeen (PP) | Ja |
| Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC ¹ | Ja |
| Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP) | Ja |
| FDA goedgekeurd (CFR 21) | Ja |
| Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials | Ja |
| Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006 | Ja |
| California Proposition 65 Compliant | Ja |
| Gebruik van phtalaten en bisfenol a | Nee |
| Is Halal and Kosher compliant | Ja |
| Design Registration No. | EU 000427117-1-3, GB9004271170001-003 |
| Aantal per collo | 6 Pcs. |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm) | 90 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 18 Pcs. |
| Lengte | 325 mm |
| Breedte | 330 mm |
| Hoogte | 330 mm |
| Netto gewicht | 1 kg |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP) | 0,09 kg |
| Tare total | 0,09 kg |
| Bruto gewicht | 1,09 kg |
| Kubieke meter | 0,035393 M3 |
| Recommended sterilisation temperature (Autoclave) | 121 °C |
| Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser) | 93 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact) | 100 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact) | 100 °C |
| Minimale gebruikstemperatuur ³ | -20 °C |
| Maximum droogtemperatuur | 120 °C |
| Min. pH-value in usage concentration | 2 pH |
| Maximale pH-waarde in gebruik | 10,5 pH |
| GTIN-13 code | 5705020568619 |
| GTIN-14 code | 15705020568616 |

Commodity code

39233090

Land van oorsprong

Denmark

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).

1. See Declaration of Compliance for further details on food contact
3. Do not store the product below 0° Celsius.