

56869

Emmer, 12 liter, 12 Liter, Zwart



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	56869
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	5705020568695
GTIN-14 code	15705020568692

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.