

56884

# Emmer, 6 liter, 6 Liter, Rood



Deze 6 L emmer kan gebruikt worden voor schoonmaaktaken, maar ook om ingrediënten in te bewaren. Dankzij de handige schenktuit, het stevige rvs hengel en de handgreep aan de onderkant kun je de emmer eenvoudig optillen en de ingrediënten overgieten zonder te morsen. Inclusief maatverdeling aan de binnenkant. Tip: hang de emmer op aan de bijbehorende wandhouder (16200).

# Technical Data

<b>Item Number</b>	56884
<b>Volume</b>	6 Liter
<b>Materiaal</b>	Polypropyleen Roestvrij staal (AISI 304)
<b>Recyclingcode 5, Polypropeen (PP)</b>	Ja
<b>Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup></b>	Ja
<b>Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP)</b>	Ja
<b>FDA goedgekeurd (CFR 21)</b>	Ja
<b>Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials</b>	Ja
<b>Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006</b>	Ja
<b>Gebruik van phtalaten en bisfenol a</b>	Nee
<b>Is Halal and Kosher compliant</b>	Ja
<b>Design Registration No.</b>	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
<b>Aantal per collo</b>	5 Pcs.
<b>Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	160 Pcs.
<b>Quantity Per Layer (Pallet)</b>	40 Pcs.
<b>Lengte</b>	260 mm
<b>Breedte</b>	270 mm
<b>Hoogte</b>	258 mm
<b>Netto gewicht</b>	0,55 kg
<b>Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,06 kg
<b>Tare total</b>	0,06 kg
<b>Bruto gewicht</b>	0,61 kg
<b>Kubieke meter</b>	0,018112 M3
<b>Recommended sterilisation temperature (Autoclave)</b>	121 °C
<b>Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)</b>	93 °C
<b>Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)</b>	100 °C
<b>Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)</b>	100 °C
<b>Minimale gebruikstemperatuur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Maximum droogtemperatuur</b>	120 °C
<b>Min. pH-value in usage concentration</b>	2 pH
<b>Maximale pH-waarde in gebruik</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 code</b>	5705020568848
<b>GTIN-14 code</b>	15705020568845
<b>Commodity code</b>	39233090

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.