

568877

# Emmer, 6 liter, 6 Liter, Lime



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

Item Number	568877
Volume	6 Liter
Materiaal	Polypropyleen Roestvrij staal (AISI 304)
Recyclingcode 5, Polypropeen (PP)	Ja
Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	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
Gebruik van phtalaten en bisfenol a	Nee
Is Halal and Kosher compliant	Ja
Design Registration No.	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Aantal per collo	5 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	160 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pcs.
Lengte	260 mm
Breedte	270 mm
Hoogte	258 mm
Netto gewicht	0,55 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Bruto gewicht	0,61 kg
Kubieke meter	0,018112 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 <sup>3</sup>	-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	5705022014473
GTIN-14 code	15705028014481
Commodity code	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.