

56926

# Emmer, 12 liter, 20 Liter, Geel



Een ideaal 'mixing station' voor het mengen van vaste of vloeibare ingrediënten die worden bewaard in de grote (20 L) of kleine (6 L) Vikan-emmers. De emmer heeft voldoende inhoud om ingrediënten in te kunnen mengen, maar is klein genoeg om hem nog gemakkelijk te kunnen optillen. Dankzij het ergonomische hengsel, de handvatten aan de zijkant en de handige schenktuit kun je de emmer optillen en de ingrediënten overgieten zonder te morsen. Inclusief maatverdeling aan de binnenkant.

# Technical Data

Item Number	56926
Volume	20 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 002914119-1-3, US Design D916411, GB 900029141190001-3
Aantal per collo	5 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	40 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	10 Pcs.
Lengte	470 mm
Breedte	470 mm
Hoogte	380 mm
Netto gewicht	1,76 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,21 kg
Tare total	0,21 kg
Bruto gewicht	1,97 kg
Kubieke meter	0,083942 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	5705020569265
GTIN-14 code	15705020569262

**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.