

56943

Emmer, Metaaldetecteerbaar, 12 Liter, Blauw



Deze metaaldetecteerbare emmer is ideaal voor het vervoer van warme en koude voedingswaren en ingrediënten. Hij heeft een druppelvrije schenktuit, een handgreep die uit de bodem omhoog komt en een stevig roestvrijstalen handvat. Hij is ook gekalibreerd voor een verscheidenheid aan maateenheden. De platte kant voorkomt morsen en de emmer heeft zijn eigen wandhouder, 16200, voor opslag. Hij is gemaakt van metaaldetecteerbaar materiaal, dat voor gebruik kan worden getest met de Vikan-testkit, productnr. 11113.

Technical Data

Item Number	56943
Volume	12 Liter
Materiaal	Polypropyleen Metal & X-Ray detectable additive
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
Gebruik van phtalaten en bisfenol a	Nee
Is Halal and Kosher compliant	Ja
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	1,115 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,09 kg
Tare total	0,09 kg
Bruto gewicht	1,21 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
Min. pH-value in usage concentration	2 pH
Maximale pH-waarde in gebruik	10,5 pH
Metal Detectable	Ja
GTIN-13 code	5705022032514
GTIN-14 code	15705028032522
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.