56863

Spand, 12 Liter, Blå



Denne prisbelønnede spand er ideel til transport af rengøringskemikalier og både varme og kolde ingredienser. Den har en drypfri hældetud og en hævet bund med et håndtag i rustfrit stål. Den har også en indvendig måleskala med forskellige måleenheder. Den flade side forhindrer spild, og spanden har et tilhørende vægophæng (16200) til praktisk opbevaring.

Tekniske data

Varenummer	56863
Indhold	12 Liter
Materiale	Polypropylen Rustfrit Stål (AISI 304)
Produkt Genbrugsmærke "5", Polypropylene (PP)	Ja
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer[1]	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21)[1]	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej
Designregistreringsnummer	EU 000427117-1-3, GB9004271170001-003
Antal pr. æske	6 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	90 Stk.
Antal per lag (Palle)	18 Stk.
Colli Længde/Dybde	740 mm
Colli Bredde	340 mm
Colli højde	320 mm
Produkt Længde/Dybde	320 mm
Produkt Bredde	300 mm
Produkt Højde	320 mm
Nettovægt	1 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP)	0,09 kg
Total Tara vægt	0,09 kg
Bruttovægt	1,09 kg
Kubikmeter	0,03072 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur[3]	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH

Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020568633
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020568630
Toldpositionsnummer	39239000
UNSPSC Code	47121804
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.