

56883

## Spand, 6 Liter, Blå



Denne robuste 6-liters spand kan både bruges til rengøring og opbevaring af fødevarer. Spanden har en bred, drypfri hældetud, et solidt håndtag i rustfrit stål, hævet bund og en indvendig måleskala med forskellige måleenheder. Den flade side forhindrer spild, og spanden har et tilhørende vægbeslag (16200) til praktisk opbevaring.

# Tekniske data

Varenummer	56883
Indhold	6 Liter
Materiale	Polypropylen Rustfrit Stål (AISI 304)
Produkt Genbrugsmærke "5", Polypropylene (PP)	Ja
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer <sup>1</sup>	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS, Ftalater og BPA bevidst tilsat	Nej
Designregistreringsnummer	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Antal pr. æske	5 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	160 Stk.
Antal per lag (Palle)	40 Stk.
Colli Længde/Dybde	295 mm
Colli Bredde	275 mm
Colli højde	430 mm
Produkt Længde/Dybde	260 mm
Produkt Bredde	260 mm
Produkt Højde	250 mm
Nettovægt	0,55 kg
Vægt pap (Recycling symbol "20" PAP)	0,06 kg
Total Tara vægt	0,06 kg
Bruttovægt	0,61 kg
Kubikmeter	0,0169 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 <sup>3</sup>	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH

<b>Max. pH-værdi i brugsopløsning</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020568831
<b>GTIN-14 Nummer (Æskeantal)</b>	15705020568838
<b>Toldpositionsnummer</b>	39239000
<b>UNSPSC Code</b>	47121804
<b>Oprindelsesland ISO Kode</b>	DK
<b>Oprindelsesland</b>	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.