56953

Deckel für Eimer 5694; metalldetektierbar, 12 Liter, Blau

Der Deckel passt auf den metalldetektierbaren 12-Liter-Hygiene-Eimer (Artikel-Nr. 5694x) von Vikan. Er verhindert ein Verschütten des Inhalts und weist ein Clipsystem auf, mit dem er auf dem Eimer gesichert wird. Der Eimer besteht aus metalldetektierbarem Material, welches vor Gebrauch mit dem Vikan-Testkit, Produkt Nr. 11113, getestet werden kann.

Technische Daten

Artikelnummer	56953
Material	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektierbares Additiv
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)[1]	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	6 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	396 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	36 Stk.
Colli Länge	350 mm
Colli Breite	325 mm
Colli Höhe	145 mm
Länge	365 mm
Breite	310 mm
Höhe	40 mm
Nettogewicht	0,295 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,048 kg
Tare total	0,048 kg
Bruttogewicht	0,34 kg.
Kubikmeter	0,004526 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur[3]	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
Metal Detectable	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022032613
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028032621

Zolltarif	39241000
Ursprungsland	Denmark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.