

56866

Spand, 12 Liter, Gul



Solid spand med stor hældetud, rustfri hank. Har indvendig måleangivelse. Den hævede bund gør spanden stabil selv ved opfyldning med meget varmt vand. Kan med fordel ophænges på spandophæng, 16200 med henblik på hurtig tørring efter brug eller til opbevaring af ingredienser. Der kan også købes låg til spanden.

Tekniske data

Varenummer	56866
Indhold	12 Liter
Materiale	Polypropylen Rustfrit Stål
Egnet til Fødevarekontakt (EU 1935/2004) DoC ¹	Ja
Produceret i henhold til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21)	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Brug af Phthalater (f.eks. Bisphenol A)	Nej
Lever op til Halal kravene	Ja
Antal pr. æske	6 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x 200 cm)	90 Stk.
Antal per lag (Palle)	18 Stk.
Colli Længde	740 mm
Colli Bredde	340 mm
Colli højde	320 mm
Længde	325 mm
Bredde	330 mm
Højde	330 mm
Bruttovægt	1,09 kg.
Nettovægt	1 kg
Kubikmeter	0,0354 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020568664
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020568661
Toldpositionsnummer	39233090
Oprindelsesland	Denmark

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.