

56866

Hink, 12 Liter, Gul



Denna prisbelönte hink är perfekt för transport av rengöringskemikalier och både varma och kalla ingredienser. Den har en droppfri hällpip, ett upphöjt grepp och ett robust handtag i rostfritt stål. Hinken är också anpassad för ett flertal olika måttenheter. Den platta sidan förhindrar spill och hinken har sitt eget väggupphäng, 16200, för förvaring.

Tekniska data

Artikelnummer	56866
innehåll	12 Liter
Material	Polypropylen Rostfritt stål (AISI 304)
Återvinnings symbol "5", Polypropen (PP)	Ja
I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt ¹	Ja
Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice	Ja
FDA godkänt råmaterial (CFR 21) ¹	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever upp till Halal och Kosher kraven	Ja
PFAS, ftalater och BPA tillsatts avsiktligt	Nej
Registreringsnumret för design	EU 000427117-1-3, GB9004271170001-003
Antal per förpackning	6 St.
Antal per pall (80 x 120 x 180-200 cm)	90 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	18 Stk.
Colli Längd	740 mm
Colli Bredd	340 mm
Colli Höjd	320 mm
Produkt Längd	320 mm
Produkt Bredd	320 mm
Produkt Höjd	310 mm
Nettovikt	1 kg
Vikt kartong (Recycling symbol "20" PAP)	0,09 kg
Tare total	0,09 kg
Bruttovikt	1,09 kg
Kubikmeter	0,031744 M3
Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav)	121 °C
Max rengörings temperatur (Diskmaskin)	93 °C
Maxtemperatur användning (vid livsmedelskontakt)	100 °C
Maxtemperatur användning (utan livsmedelskontakt)	100 °C
Min. temperatur användning	-20 °C
Max. Tork temperatur	120 °C
Min. Ph värde i brukslösning	2 pH

Max. Ph värde i brukslösning	10,5 pH
GTIN-13 nummer	5705020568664
GTIN-14 nummer	15705020568661
Tull nummer	39239000
Ursprungsland	Denmark

Ny utrustning måste rengöras, desinficeras och steriliseras och eventuella etiketter ska tas bort före användning med utgångspunkt i avsett användningsområde, t.ex. högrisk- eller lågriskklassat område inom livsmedelsproduktion och allmänna utrymmen eller intensivvårdsavdelningar på sjukhus.

1. Se förklaring om överensstämmelse för mer information om kontakt med livsmedel
3. Förvara inte produkten under 0° Celsius