

56922

Eimer, 20 Liter, Grün



Der 20-Liter-Eimer ist ideal zum Mischen von festen oder flüssigen Zutaten, die in den 20-Liter- oder anderen Eimern von Vikan mit kleinerem Fassungsvermögen aufbewahrt werden. Er ist groß genug, um sämtliche Zutaten zu vermischen, und lässt sich dennoch gut anheben und transportieren. Der Handgriff im Boden sowie der abgerundete Rand und Ausguss ermöglichen ein ergonomisches Anheben und Ausgießen ohne Verschütten. Darüber hinaus weist der Eimer eine langlebige Messskala an der schrägen Seite auf.

Technische Daten

Artikelnummer	56922
Inhalt	20 Liter
Material	Polypropylen Edelstahl (AISI 304)
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	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
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Design Registration No.	EU 002914119-1-3, US Design D916411, GB 900029141190001-3
VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	40 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	10 Stk.
Länge	470 mm
Breite	470 mm
Höhe	380 mm
Nettogewicht	1,76 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,21 kg
Tare total	0,21 kg
Bruttogewicht	1,97 kg.
Kubikmeter	0,083942 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
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020569227

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020569224
Zolltarif	39233090
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.