

56925

Spand, 20 Liter, Hvid



20 liter spanden er ideel til blanding af ingredienser, der er opbevaret i mindre Vikan spande eller andre 20 liter spande. Spanden er velegnet til både flydende og faste fødevarer. Spanden har unikke features som håndtaget i bunden, den runde hældetud, 2 håndtag på siden, som muliggør ergonomiske løft af spanden uden at spilde. Spanden er også forsynet med måleskala indvendig.

Tekniske data

Varenummer	56925
Indhold	20 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	5 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x 200 cm)	40 Stk.
Colli Længde	800 mm
Colli Bredde	455 mm
Colli højde	415 mm
Længde	470 mm
Bredde	470 mm
Højde	380 mm
Bruttovægt	1,97 kg.
Nettovægt	1,76 kg
Kubikmeter	0,080523 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	5705020569258
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020569255
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.