

56923

Spand, 20 Liter, Blå



Spanden er ideel til blanding af ingredienser, som opbevares i Vikan-spande på op til 20 liter. Spanden er velegnet til både faste og flydende ingredienser, og den er tilstrækkelig stor til at opfylde alle dine blandingsbehov, men samtidig tilstrækkelig lille til, at den er nem at løfte og transportere. Håndtaget i bunden og den afrundede kant og hældetud gør spanden ergonomisk korrekt at løfte og hælde fra uden at spilde. Spanden har en holdbar, tydelig måleskala. Vi anbefaler at stille max. 2 spande ovenpå hinanden.

Tekniske data

Varenummer	56923
Indhold	20 Liter
Indhold	676,28 Fl oz
Materiale	Polypropylen Rustfrit Stål (AISI 304)
I overensstemmelse med forordning (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Produceret i henhold til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21)	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Brug af phthalater og bisphenol A	Nej
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
Designregistreringsnummer	EU 002914119-1-3
Antal pr. æske	5 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x 200 cm)	40 Stk.
Antal per lag (Palle)	10 Stk.
Colli Længde	800 mm
Colli Bredde	455 mm
Colli højde	415 mm
Længde	470 mm
Bredde	470 mm
Højde	380 mm
Nettovægt	1,76 kg
Vægt pap	0,21 kg
Tara total	0,21 kg
Bruttovægt	1,97 kg.
Kubikmeter	0,083942 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 ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
Genbrugsmærke "5", Polypropylene (PP)	Ja

GTIN-13 Nummer	5705020569234
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020569231
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.
3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.