

56049

Ergonomische uitlekschep, 1310 mm, Zwart



Ergonomische schop voorzien van uitlekgaten voor overtollig of ongewenst kook-, spoel- of lekwater. Ook voor gebruik als ijsschep in de vissector. Basismateriaal is food-approved en veroorzaakt geen vonken. Gemakkelijk hanteerbaar en gemakkelijk te lossen dankzij de perfecte balans.

Technical Data

Item Number	56049
Schepblad afmetingen L x B x H	380 x 340 x 90 mm
Shovel Blade Hole Size, L x W	80 x 12 mm
Materiaal	Polypropyleen Geanodiseerd aluminium
Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC ¹	Ja
Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP)	Ja
FDA goedgekeurd (CFR 21) ¹	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Is Halal and Kosher compliant	Ja
PFAS opzettelijk toegevoegd	Nee
Aantal per collo	1 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180 cm)	45 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	0 Pcs.
Collo lengte/Diepte	1315 mm
Collo breedte	350 mm
Collo hoogte	220 mm
Product Length/Depth	1310 mm
Breedte	350 mm
Hoogte	220 mm
Netto gewicht	1,69 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4")	0,053 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,1748 kg
Total Tare Weight	0,2278 kg
Bruto gewicht	1,92 kg
Kubieke meter	0,10087 M3
Recommended sterilisation temperature (Autoclave)	121 °C
Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)	93 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)	100 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)	100 °C
Minimale gebruikstemperatuur ³	-20 °C
Maximum droogtemperatuur	120 °C
Min. pH-value in usage concentration	2 pH
Maximale pH-waarde in gebruik	10,5 pH

GTIN-13 code	5705020560491
Commodity code	39241000
Land van oorsprong ISO Code	DK
Land van oorsprong	Denmark

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).

1. See Declaration of Compliance for further details on food contact
3. Do not store the product below 0° Celsius.