

56233

Schop met D-greep en korte steel, 1035 mm, Blauw



Vikan metaaldetecteerbare schop met een rechte steel voor iedere gebruiker en voor iedere werksituatie.

De handgreep en de steel passen precies in de hand, zodat spieren niet overmatig belast worden.

Technical Data

Item Number	56233
Schepblad afmetingen L x B x H	379 x 345 x 90 mm
Materiaal	Polypropyleen
Recyclingcode 5, Polypropeen (PP)	Ja
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	5 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180 cm)	75 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	15 Pcs.
Collo lengte/Diepte	1190 mm
Collo breedte	265 mm
Collo hoogte	365 mm
Product Length/Depth	1035 mm
Breedte	346 mm
Hoogte	140 mm
Netto gewicht	1,65 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4")	0,088 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,1582 kg
Total Tare Weight	0,2462 kg
Bruto gewicht	1,9 kg
Kubieke meter	0,050135 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	5705020562334

GTIN-14 code	15705020562331
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.