

56733

# Vlakke handschep, 275 mm, Blauw



Vlakke handschep met rechte steel.  
Voor elke situatie waarin een handschep gemakkelijker is dan een schop met lange steel.

# Technical Data

|   |                   |
|---|-------------------|
| Item Number   | 56733             |
| Schepblad afmetingen L x B x H  | 327 x 271 x 50 mm |
| Materiaal   | Polypropyleen     |
| Recyclingcode 5, Polypropeen (PP)   | Ja                |
| Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>   | Ja                |
| Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP) | Ja                |
| FDA goedgekeurd (CFR 21)  | Ja                |
| Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials                                     | Ja                |
| Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006   | Ja                |
| Gebruik van phtalaten en bisfenol a   | Nee               |
| Is Halal and Kosher compliant   | Ja                |
| Aantal per collo  | 12 Pcs.           |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)   | 240 Pcs.          |
| Quantity Per Layer (Pallet)   | 48 Pcs.           |
| Lengte  | 550 mm            |
| Breedte   | 275 mm            |
| Hoogte  | 110 mm            |
| Netto gewicht   | 0,51 kg           |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)  | 0,036383333333 kg |
| Tare total  | 0,036383333333 kg |
| Bruto gewicht   | 0,55 kg           |
| Kubieke meter   | 0,016638 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 <sup>3</sup>   | -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  | 5705020567339     |
| GTIN-14 code  | 15705020567336    |
| Commodity code  | 39241000          |
| 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.