

40082

Schaber, Handmodell, Edelstahlblatt, 50 mm, Grün



Der Schaber eignet sich hervorragend, um klebrige Rückstände zu entfernen, die eine Bürste zu stark verunreinigen würden, sowie für angetrocknete oder verbrannte Lebensmittel. Er verfügt über eine Edelstahlklinge mit abgerundeten Ecken, eine sichere Verbindung zwischen Klinge und Korpus sowie über eine spezielle ergonomische Fingerstütze.

Technische Daten

Artikelnummer	40082
Blattstärke	1 mm
Material	Polypropylen Edelstahl (AISI 301)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	3150 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	150 Stk.
Colli Länge/Tiefe	255 mm
Colli Breite	225 mm
Colli Höhe	85 mm
Produkt Länge/Tiefe	22 mm
Breite	50 mm
Höhe	235 mm
Nettogewicht	0,09 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0402 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Total Tare Weight	0,0462 kg
Bruttogewicht	0,14 kg.
Kubikmeter	0,000258 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	200 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	200 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

GTIN-13 Nummer	5705022004696
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028004703
Zolltarif	82159910
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.