40102

Schaber, Stielmodell, Edelstahlblatt, 50 mm, Grün

Der Schaber ist ideal, um schwer zugängliche, klebrige Rückstände und angetrocknete oder verbrannte Lebensmittel zu entfernen. Er verfügt über eine Edelstahlklinge mit abgerundeten Ecken, eine sichere Verbindung zwischen Klinge und Korpus sowie über ein Gewinde, in das sämtliche farbcodierte Verlängerungsstiele von Vikan passen. Obwohl der Schaber nicht für die Reinigung von Fußböden entwickelt wurde, lassen sich mit ihm dennoch leichtere Verschmutzungen vom Boden lösen.

Technische Daten

Artikelnummer	40102
Blattstärke	1 mm
Verbindung	Gewinde
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	205 mm
Breite	50 mm
Höhe	32 mm
Nettogewicht	0,09 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,00402 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Total Tare Weight	0,01002 kg
Bruttogewicht	0,1 kg.
Kubikmeter	0,000328 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 Gebrauchlslösung	2 pH

Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020401022
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020401029
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.