

29106

# Tisch- & Bodenschaber, 260 mm, Gelb



Der Metallschaber eignet sich vor allem zur Beseitigung von hartnäckigem Schmutz an Wänden und Böden in der Lebensmittelproduktion. Für Farbkodierung geeignet zur Vermeidung von Kreuzkontamination.

# Technische Daten

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>Artikelnummer</b>   | 29106                                |
| <b>Blattstärke</b>   | 1 mm                                 |
| <b>Material</b>  | Polypropylen<br>Edelstahl (AISI 304) |
| <b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b> | Ja                                   |
| <b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>           | Ja                                   |
| <b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>   | Ja                                   |
| <b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>         | Ja                                   |
| <b>Verwendung von Phthalaten</b>   | Nein                                 |
| <b>Ist Halal konform</b>   | Ja                                   |
| <b>VE</b>  | 10 Stk.                              |
| <b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>                                     | 800 Stk.                             |
| <b>Quantity Per Layer (Pallet)</b>   | 80 Stk.                              |
| <b>Colli Länge</b>   | 385 mm                               |
| <b>Colli Breite</b>  | 290 mm                               |
| <b>Colli Höhe</b>  | 180 mm                               |
| <b>Länge</b>   | 260 mm                               |
| <b>Breite</b>  | 175 mm                               |
| <b>Höhe</b>  | 30 mm                                |
| <b>Bruttogewicht</b>   | 0,28 kg.                             |
| <b>Nettogewicht</b>  | 0,26 kg                              |
| <b>Kubikmeter</b>  | 0,0014 M3                            |
| <b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>                            | 121 °C                               |
| <b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>                          | 170 °C                               |
| <b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>                     | 170 °C                               |
| <b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>                                       | -20 °C                               |
| <b>Max. Trocknungstemperatur</b>   | 120 °C                               |
| <b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>   | 2 pH                                 |
| <b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>   | 10,5 pH                              |
| <b>GTIN-13 Nummer</b>  | 5705020291067                        |
| <b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>   | 15705020291064                       |
| <b>Zolltarif</b>   | 82159910                             |
| <b>Ursprungsland</b>   | Denmark                              |

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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.