

40095

Schaber, Handmodell, Edelstahlblatt, 100 mm, Weiß



Hervorragend geeignet für die Beseitigung von hartnäckigen Verschmutzungen, wie z.B. klebrigen Ablagerungen, die eine Bürste verstopfen würden/könnten und um getrocknete oder verbrannte Nahrungsmittel und Zutaten zu entfernen. Dieser Handschaber verfügt über eine rostfreie Edelstahlklinge mit abgerundeten Ecken und einen sicher befestigten, sehr angenehmen Handgriff mit ergonomischer Fingerstütze.

Technische Daten

| | |
|--|--|
| Artikelnummer | 40095 |
| Blattstärke | 1 mm |
| Material | Edelstahl (AISI 303) Polypropylen Edelstahl (AISI 301) |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹ | Ja |
| Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP) | Ja |
| FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) | Ja |
| Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 | Ja |
| Verwendung von Phthalaten | Nein |
| Ist Halal konform | Ja |
| VE | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm) | 3150 Stk. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 150 Stk. |
| Colli Länge | 255 mm |
| Colli Breite | 225 mm |
| Colli Höhe | 85 mm |
| Länge | 235 mm |
| Breite | 100 mm |
| Höhe | 22 mm |
| Bruttogewicht | 0,12 kg. |
| Nettogewicht | 0,11 kg |
| Kubikmeter | 0,0005 M3 |
| Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt) | 200 °C |
| Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt) | 200 °C |
| Min. Gebrauchtemperatur³ | -20 °C |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |
| GTIN-13 Nummer | 5705022004917 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705028004925 |
| Zolltarif | 82159910 |
| Ursprungsland | 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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.