

40103

Schaber, Stielmodell, Edelstahlblatt, 50 mm, Blau



Hervorragend geeignet für die Beseitigung von hartnäckigen Verschmutzungen an schwer zugänglichen Flächen, wie z.B. klebrigen Ablagerungen, die eine Bürste verstopfen würden/könnten und um getrocknete oder verbrannte Nahrungsmittel und Zutaten zu entfernen. Dieser Schaber verfügt über eine rostfreie Edelstahlklinge mit abgerundeten Ecken und einen sicher befestigten Gewindegriff, der mit jedem farbcodierten Stiel aus dem Vikan Hygienesortiment kompatibel ist, damit man diesen nach Belieben verlängern kann. Obwohl nicht für die Bodenreinigung entwickelt worden, kann dieses Produkt auch verwendet werden, um leichtere Verschmutzungen von Fußböden zu entfernen.

Technische Daten

Artikelnummer	40103
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	205 mm
Breite	50 mm
Höhe	32 mm
Bruttogewicht	0,09 kg.
Nettogewicht	0,08 kg
Kubikmeter	0,0003 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	5705020401039
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020401036
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.