

40105

Schaber, Stielmodell, Edelstahlblatt, 50 mm, Weiß



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	40105
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)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	3150 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	150 Stk.
Colli Länge	255 mm
Colli Breite	225 mm
Colli Höhe	85 mm
Länge	205 mm
Breite	50 mm
Höhe	32 mm
Nettogewicht	0,08 kg
Gewicht Tüte (LDPE)	0,00402 kg
Gewicht Karton	0,006 kg
Tare total	0,01002 kg
Bruttogewicht	0,09 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 Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020401053

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)

15705020401050

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.