

Tisch- & Bodenschaber

270 mm, Weiß



Artikel Nr.: 29125



Mit dem flexiblen Tisch- und Bodenschaber aus Nylon lassen sich hartnäckige Lebensmittelrückstände optimal von Fußböden und Edelstahloberflächen entfernen. Er kann mit jedem Stiel von Vikan eingesetzt werden.

Allgemeine Informationen

Farbe	Weiß
Material	Polyamid
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	33 mm
Breite	270 mm
Höhe	220 mm
Nettogewicht	0,34 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	800 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge/Tiefe	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	175 mm
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,03 kg
Total Tare Weight	0,0387 kg
Bruttogewicht	0,38 kg.
Kubikmeter	0,00196 M3
GTIN-13 Nummer	5705020029127
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020029124
Zolltarif	39241000

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 29125

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

Technische Daten

Blattstärke	6,3 mm
Verbindung	Gewinde

Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	180 °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

Nachhaltigkeitsdetails

Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
--	----

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.