

Schaber, Handmodell, Edelstahlblatt

100 mm, Blau



Artikel Nr.: 40093

Der Schaber eignet sich hervorragend, um klebrige Rückstände zu entfernen, die eine Bürste zu stark verunreinigen würden, sowie für angetrocknete oder verbrannte Lebensmittel. Er verfügt über eine Edelstahlklinge mit abgerundeten Ecken, eine sichere Verbindung zwischen Klinge und Korpus sowie über eine spezielle ergonomische Fingerstütze.

Allgemeine Informationen

Farbe	Blau
Material	Polypropylen, Edelstahl (AISI 301)
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Blattstärke	1 mm
Produkt Länge/Tiefe	235 mm
Breite	100 mm
Höhe	22 mm
Nettogewicht	0,11 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	3150 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	150 Stk.
Colli Länge/Tiefe	255 mm
Colli Breite	225 mm
Colli Höhe	85 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,00402 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,006 kg
Total Tare Weight	0,01002 kg
Bruttogewicht	0,12 kg.
Kubikmeter	0,000517 M3
GTIN-13 Nummer	5705022004870
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028004888
Zolltarif	82159910

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 40093

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

Grifflänge	140 mm
------------	--------

Nutzungsbeschränkungen

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

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.