59002

Push-Pull Schaber, 270 mm,Grün

Mit diesem funktionellen 2-in-1-Lebensmittelschaber können Sie Zutaten leicht bewegen, verteilen, mischen oder entfernen. Der Schaber zeichnet sich durch separate optimierte Kanten und ein robustes, hygienisches Design aus. Funktioniert mit allen Vikan-Gewindestielen.

Technische Daten

Artikelnummer	59002
Verbindung	Gewinde
Material	Polyamid
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 006618070-002
VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	350 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	50 Stk.
Colli Länge	320 mm
Colli Breite	240 mm
Colli Höhe	165 mm
Produkt Länge/Tiefe	270 mm
Breite	5 mm
Höhe	128 mm
Nettogewicht	0,19 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,03 kg
Tare total	0,03 kg
Bruttogewicht	0,22 kg.
Kubikmeter	0,000173 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	175 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	175 °C
Min. Gebrauchtemperatur[3]	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH

GTIN-13 Nummer	5705022022799
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028022806
Zolltarif	39241000
Ursprungsland	Dänemark

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.