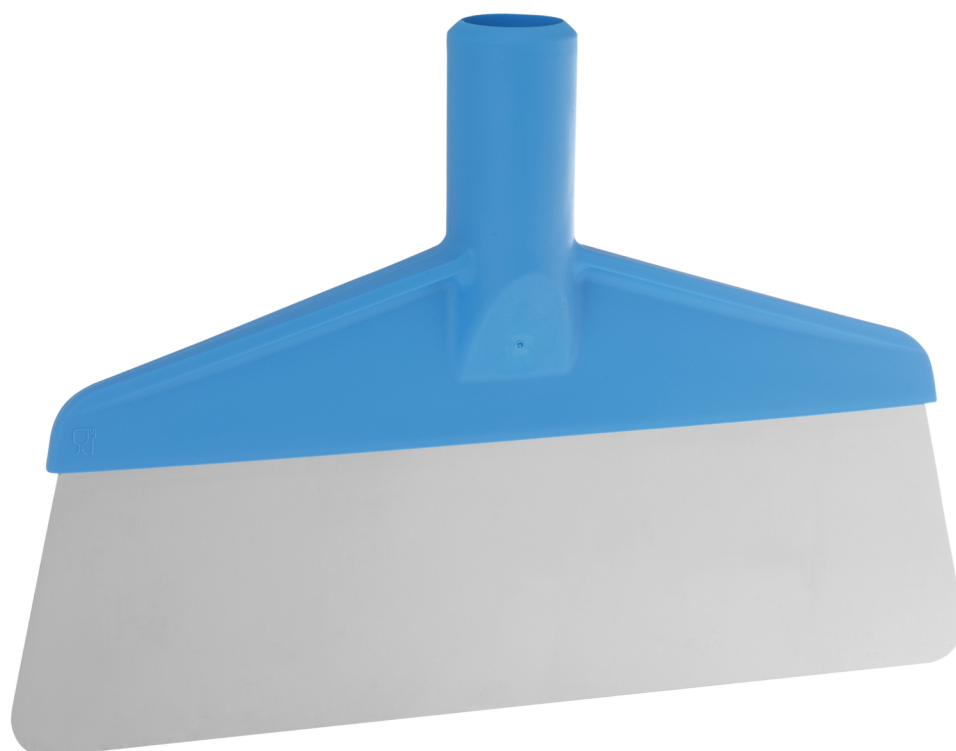


29093

Schaber mit flexiblem Edelstahlblatt, 260 mm, Blau



Der Schaber ist mit einer Klinge aus flexiblem Edelstahl mit abgerundeten Ecken ausgestattet und verhindert so ein Zerkratzen der Oberflächen. Damit eignet er sich ideal zum Reinigen von Pulverproduktionsbereichen oder anderen Oberflächen, bei denen Verschmutzungen nur durch zusätzliche Kraft gelöst werden können. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	29093
Blattstärke	0,5 mm
Verbindung	Gewinde
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) 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
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	800 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge	320 mm
Colli Breite	270 mm
Colli Höhe	135 mm
Produkt Länge/Tiefe	32 mm
Breite	260 mm
Höhe	175 mm
Nettogewicht	0,15 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,03 kg
Total Tare Weight	0,03 kg
Bruttogewicht	0,18 kg.
Kubikmeter	0,001456 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	170 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	170 °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	5705020291135
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020291132
Zolltarif	82159910
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.