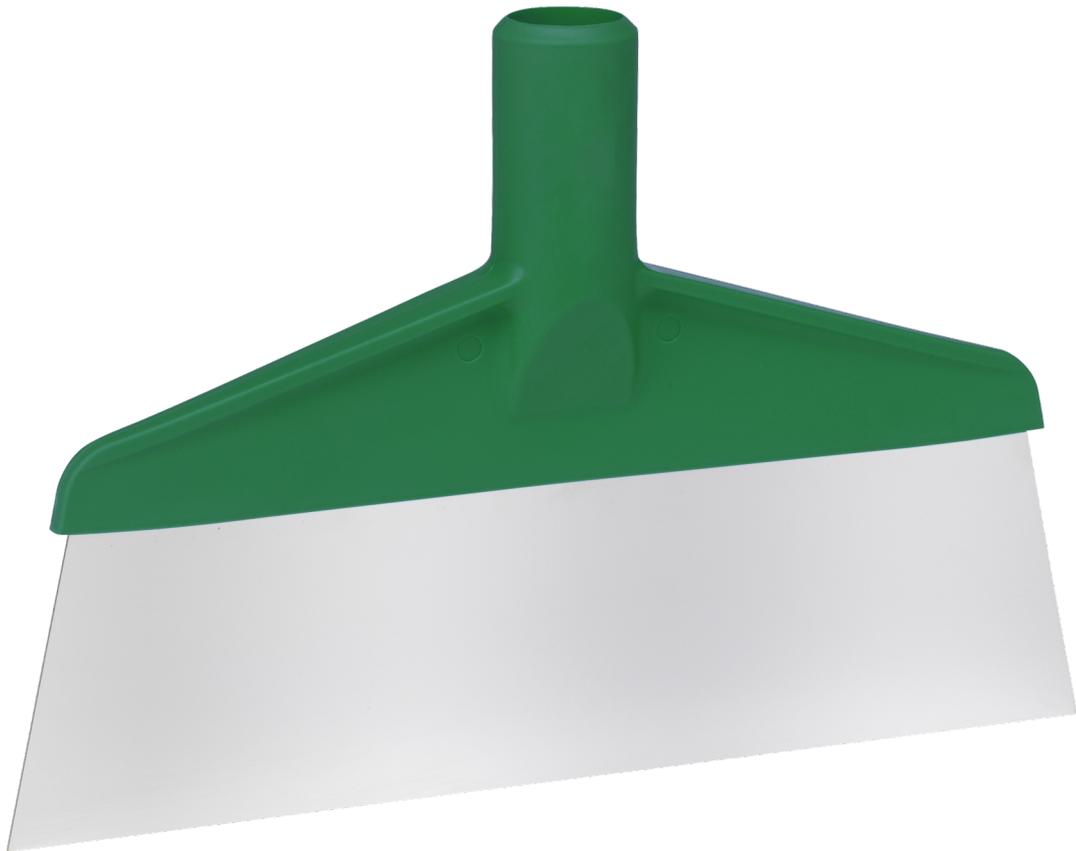


29102

# Tisch- & Bodenschaber, 260 mm, Grün



Entfernen Sie mit diesem Tisch- und Bodenschaber hartnäckige Lebensmittelrückstände von Fußböden und anderen Oberflächen –. Der Schaber verfügt über eine Klinge aus Edelstahl und kann mit allen Stielen von Vikan eingesetzt werden.

# Technische Daten

Artikelnummer	29102
Blattstärke	1 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	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/Tiefe	320 mm
Colli Breite	270 mm
Colli Höhe	130 mm
Produkt Länge/Tiefe	32 mm
Breite	260 mm
Höhe	155 mm
Nettogewicht	0,26 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" )	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0254 kg
Total Tare Weight	0,0341 kg
Bruttogewicht	0,29 kg.
Kubikmeter	0,00129 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	170 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	170 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020291029
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020291026
<b>Zolltarif</b>	82159910
<b>Ursprungsland ISO Code</b>	DK
<b>Ursprungsland</b>	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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.