

40118

# Schaber, Stielmodell, Edelstahlblatt, 100 mm, Lila



Hervorragend geeignet für die Beseitigung von hartnäckigen Verschmutzungen an schwer zugänglichen Flächen, wie z.B. klebrigen Ablagerungen, die eine Bürste verstopfen würden/könnten und um getrocknete oder verbrannte Nahrungsmittel und Zutaten zu entfernen. Dieser Schaber verfügt über eine rostfreie Edelstahlklinge mit abgerundeten Ecken und einen sicher befestigten Gewindegriff, der mit jedem farbcodierten Stiel aus dem Vikan Hygienesortiment kompatibel ist, damit man diesen nach Belieben verlängern kann. Obwohl nicht für die Bodenreinigung entwickelt worden, kann dieses Produkt auch verwendet werden, um leichtere Verschmutzungen von Fußböden zu entfernen.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	40118
<b>Material</b>	Polypropylen Edelstahl
<b>Für Lebensmittelkontakt (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Erfüllt die REACH-Verordnung Nr. 1272/2013</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten (z.B.Bisphenol A)</b>	Nein
<b>Ist Halal konform</b>	Ja
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	3150 Stk.
<b>Colli Länge</b>	260 mm
<b>Colli Breite</b>	230 mm
<b>Colli Höhe</b>	85 mm
<b>Länge</b>	205 mm
<b>Breite</b>	100 mm
<b>Höhe</b>	32 mm
<b>Bruttogewicht</b>	0,1 kg.
<b>Nettogewicht</b>	0,09 kg
<b>Cubik metre</b>	0,000656 M3
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	200 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	200 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur</b>	-20 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022005013
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028005052
<b>Zolltarif</b>	82159910
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

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. See Declaration of Compliance for further details on food contact