

40093

Schaber, Handmodell, Edelstahlblatt, 100 mm, Blau



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.

Technische Daten

Artikelnummer	40093
Blattstärke	1 mm
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
Absichtlich zugefügte Phthalate und Bisphenol A	Nein
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	3150 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	150 Stk.
Länge	235 mm
Breite	100 mm
Höhe	22 mm
Nettogewicht	0,11 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,00402 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Tare total	0,01002 kg
Bruttogewicht	0,12 kg.
Kubikmeter	0,000517 M3
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
GTIN-13 Nummer	5705022004870
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028004888

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.