40122

Nylonschaber mit Gewindegriff, 100 mm, Grün

Der Nylonschaber eignet sich zum Lösen von hartnäckigen Verschmutzungen wie Krümeln, Schokolade, angebrannten Lebensmitteln usw. auf glatten Oberflächen. Die Klinge aus Nylon stellt eine gute Alternative zu Edelstahlklingen dar und kann für empfindliche Oberflächen (z. B. von Hilfsutensilien, Förderbändern) verwendet werden, da sie Kratzer verhindert. Die harte Klinge hält heißen Oberflächen stand, wenn sie maximal 2 Minuten am Stück eingesetzt wird. Der Schaber kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	40122
Blattstärke	2,7 mm
Material	Nylon Polypropylen
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
California Proposition 65 Compliant	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	3150 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	150 Stk.
Colli Länge	260 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	85 mm
Länge	205 mm
Breite	100 mm
Höhe	32 mm
Nettogewicht	0,07 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,00402 kg
Gewicht Karton	0,006 kg
Tare total	0,01002 kg
Bruttogewicht	0,08 kg.
Kubikmeter	0,000656 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
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
GTIN-13 Nummer	5705020401220
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020401227
Zolltarif	39241000
Ursprungsland	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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.