

40573

# Teigschneider/-schaber, Edelstahlblatt, flexibel, 146 mm, Blau



Der Teigschneider/-schaber von Vikan ist der beste Gehilfe des Bäckers. Es schneidet und verarbeitet Teig, entfernt klebrige Reste, die eine Bürste heillos verstopfen würden, und beseitigt mühelos angebrannte Lebensmittel von Tischplatten und Schneidebrettern. Das flexible 0,5-mm-Edelstahlblatt eignet sich hervorragend zum Schneiden vieler Arten von Teig, gekochtem Gebäck und anderen weichen Lebensmitteln. Das Blatt ist an den Kanten leicht abgerundet, um Beschädigungen an Utensilien und Ausrüstung zu vermeiden.

Der robuste Polypropylengriff ist sicher um das Blatt herum geformt. Dank der ergonomischen Fingerauflage lässt sich der Teigschneider/-schaber leicht greifen und mühelos wiederholt verwenden. Die tropfenförmige Aufhängeöffnung erleichtert die Aufbewahrung an einer Wandhalterung oder einer Schattenwand. All das macht diesen Schaber zu einem unverzichtbaren Werkzeug für die Lebensmittelindustrie, einschließlich Verarbeitungsbetriebe, Großküchen, Restaurants und Supermärkte.

# Technische Daten

Artikelnummer	40573
Blattstärke	0,5 mm
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	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1600 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge	245 mm
Colli Breite	168 mm
Colli Höhe	65 mm
Produkt Länge/Tiefe	146 mm
Breite	30 mm
Höhe	115 mm
Nettogewicht	0,121 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,018 kg
Tare total	0,018 kg
Bruttogewicht	0,14 kg.
Kubikmeter	0,000504 M3
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	170 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
GTIN-13 Nummer	5705022043916
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028043924
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.