# Teigschneider/-schaber, Edelstahlblatt, flexibel

146 mm, Blau



## Artikel Nr.: 40573

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.

## Allgemeine Informationen

| | |
|---|---|
| **Farbe** | Blau |
| **Material** | Polypropylen, Edelstahl (AISI 304) |
| **Ursprungsland** | Dänemark |

## Produktabmessungen

| | |
|---|---|
| **Blattstärke** | 0,5 mm |
| **Produkt Länge/Tiefe** | 30 mm |
| **Produkt Breite** | 146 mm |
| **Produkt Höhe** | 115 mm |
| **Nettogewicht** | 0,121 kg |

## Verpackungs- und Versanddetails

| | |
|---|---|
| **VE** | 5 Stk. |
| **Anzahl pro Lage (Palette)** | 80 Stk. |
| **Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)** | 1600 Stk. |
| **Colli Länge/Tiefe** | 245 mm |
| **Colli Breite** | 168 mm |
| **Colli Höhe** | 65 mm |
| **Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück** | 0,018 kg |
| **Total Tare Weight** | 0,018 kg |
| **Bruttogewicht** | 0,14 kg. |
| **Kubikmeter** | 0,000504 M3 |
| **GTIN-13 Nummer** | 5705022043916 |
| **GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)** | 15705028043924 |
| **Zolltarif** | 82159910 |

## Artikel Nr.: 40573

# Compliance- und Standarddetails

| | |
|---|---|
| **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 |
| **PFAS absichtlich hinzugefügt** | Nein |

# Nutzungsbeschränkungen

| | |
|---|---|
| **Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)** | 170 °C |
| **Min. Gebrauchtemperatur[3]** | -20 °C |

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.