40575

Dejskraber m/rustfrit stålblad, fleksibelt, 146 mm, Hvid



Vikans dejskærer/dejskraber er bagerens bedste ven. Den kan bruges til at skære og håndtere dej, fjerne klistrede dejklumper, der ville sætte sig fast i en børste, og nemt skrabe fastbrændte krummer af borde og skærebrætter. Det fleksible blad i rustfrit stål på 0,5 mm er yderst velegnet til at skære i mange typer dej, bagværk og andre bløde fødevarer. Bladet er let afrundet langs kanterne, så du undgår at ødelægge eller beskadige udstyr.

Polypropylengrebet er robust og støbt solidt fast omkring bladet. En ergonomisk fingerstøtte gør dejskæreren nem at gribe om og bruge til opgaver, der skal udføres mange gange. Med det dråbeformede ophængningshul er den nem at opbevare på et vægbeslag eller et Shadow Board. Skraberen er en vigtig rekvisit til fødevareindustrien, herunder forarbejdningsanlæg, storkøkkener, restauranter og supermarkeder.

Tekniske data

Varenummer	40575
Bladtykkelse	0,5 mm
Materiale	Polypropylen Rustfrit Stål (AISI 304)
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer[1]	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21)[1]	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS, Ftalater og BPA bevidst tilsat	Nej
Antal pr. æske	5 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	1600 Stk.
Antal per lag (Palle)	80 Stk.
Colli Længde/Dybde	245 mm
Colli Bredde	168 mm
Colli højde	65 mm
Produkt Længde/Dybde	146 mm
Produkt Bredde	30 mm
Produkt Højde	115 mm
Nettovægt	0,121 kg
Vægt pap (Recycling symbol "20" PAP)	0,018 kg
Total Tara vægt	0,018 kg
Bruttovægt	0,14 kg
Kubikmeter	0,000504 M3
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	170 °C
Min. brugstemperatur[3]	-20 °C
GTIN-13 Nummer	5705022043954
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028043962
Toldpositionsnummer	82159910
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.