

101288

# Hygienische Wandhalterung, Einzelhakenmodul 41 mm, Grau



Das Einzelhakenmodul ist für die Aufhängung von Reinigungsgeräten mit einem Aufhängeloch vorgesehen. Der Haken wird von der linken oder rechten Seite auf die mitgelieferte Einzelbasis/Abstandshalterung geschoben. An das Hakenmodul kann man Produkte mit einem Gewicht von bis zu 3 kg hängen. Der Haken lässt sich zur Reinigung oder zum Austausch leicht zerlegen.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	101288
<b>Hält Produkte von</b>	25 - 34 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyamid
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>Design Registration No.</b>	EU 008195606-0001-12
<b>VE</b>	5 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	600 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	120 Stk.
<b>Colli Länge</b>	282 mm
<b>Colli Breite</b>	124 mm
<b>Colli Höhe</b>	78 mm
<b>Länge</b>	41 mm
<b>Breite</b>	78 mm
<b>Höhe</b>	48 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,0253 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,002 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0134 kg
<b>Tare total</b>	0,0154 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,04 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,000154 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	40 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	0 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)</b>	Nein

<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022029095
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028029102
<b>Zolltarif</b>	39241000
<b>Ursprungsland</b>	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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.