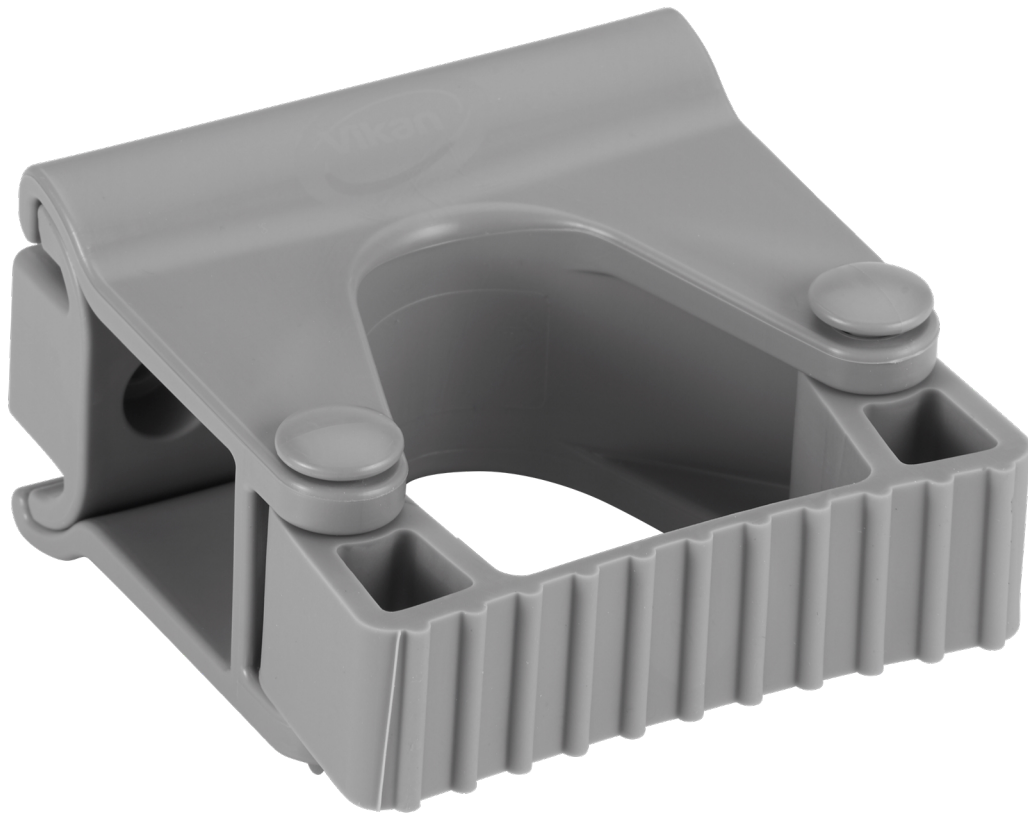


101388

Hygienische Wandhalterung, Gummi-Clip-Modul, 82 mm, Grau



Das Gummi-Clip-Modul ist für das Aufhängen von Reinigungsgeräten ohne Aufhängeloch vorgesehen. Schieben Sie das Gummi-Clip-Modul von der linken oder rechten Seite auf den mitgelieferten Doppelboden/Abstandshalter. An das Gummi-Clip-Modul kann man Produkte mit einem Durchmesser von 28-33 mm platzieren. Das Gummi-Clip-Modul lässt sich zum Reinigen oder Auswechseln leicht zerlegen.

Technische Daten

Artikelnummer	101388
Hält Produkte von	25 - 34 mm
Material	Polypropylen TPE Gummi Polyamid
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Design Registration No.	EU 008195606-0001-12
VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	375 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	75 Stk.
Colli Länge	258 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	85 mm
Länge	82 mm
Breite	87 mm
Höhe	48 mm
Nettogewicht	0,08201 kg
Gewicht Tüte	0,004 kg
Gewicht Karton	0,0232 kg
Tare total	0,0272 kg
Bruttogewicht	0,11 kg.
Kubikmeter	0,000342 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	40 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	0 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Nein
GTIN-13 Nummer	5705022029385
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028029379
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.

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