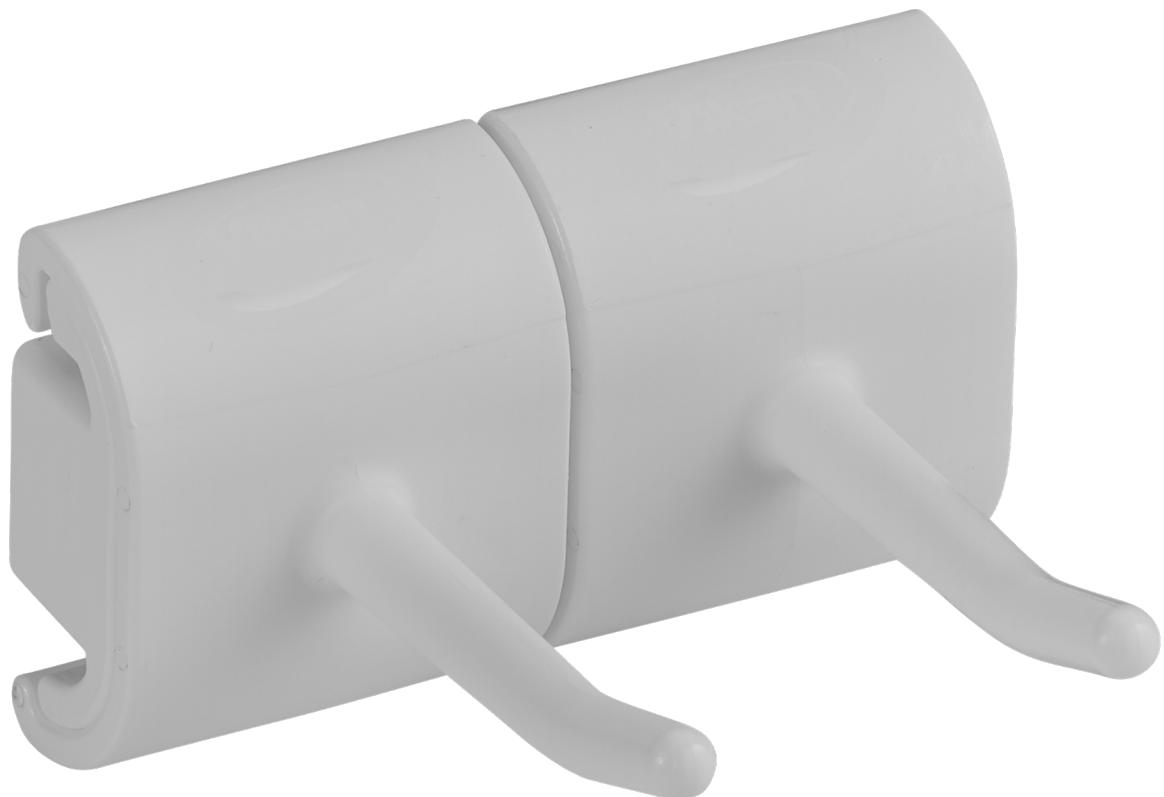


10145



Hygienische Wandhalterung, Doppelhakenmodul, 82 mm, Weiß



Das Doppelhakenmodul ist zum Aufhängen von 1-2 Reinigungsgeräten mit einem Aufhängeloch oder von Produkten mit einem D- oder T-förmigen Griff vorgesehen. Der Haken wird von links oder rechts auf den mitgelieferten Doppelboden/Abstandhalter 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

Artikelnummer	10145
Hält Produkte von	25 - 34 mm
Material	Polypropylen 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)	600 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge	282 mm
Colli Breite	124 mm
Colli Höhe	78 mm
Länge	82 mm
Breite	78 mm
Höhe	48 mm
Nettogewicht	0,0535 kg
Gewicht Tüte	0,002 kg
Gewicht Karton	0,0134 kg
Tare total	0,0154 kg
Bruttogewicht	0,07 kg.
Kubikmeter	0,000307 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	40 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. Gebrauchstemperatur²	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	5705022029583
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028029577
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.