

10124

Hygienische Wandhalterung, Einzelhakenmodul , 41 mm, Rot



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

Artikelnummer	10124
Hält Produkte von	25 - 35 mm
Material	Polypropylen Polyamid
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
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
Designregistrierungsnummer	EU 008195606-0005, US D976676
VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	600 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge/Tiefe	282 mm
Colli Breite	124 mm
Colli Höhe	78 mm
Produkt Länge/Tiefe	41 mm
Breite	78 mm
Höhe	48 mm
Nettogewicht	0,025 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,002 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0134 kg
Total Tare Weight	0,0154 kg
Bruttogewicht	0,04 kg.
Kubikmeter	0,000154 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	40 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	0 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH

Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022028968
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028028952
Zolltarif	39241000
UNSPSC Code	47131613
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.