

101766

Support mural, 1-3 Produits, 160 mm, Marron



Améliorez l'hygiène et la quantité d'outils stockés grâce à ce support supplémentaire. Les clips caoutchouc et les crochets peuvent être panachés ; de plus, ils s'enlèvent très facilement pour faciliter le nettoyage. Les clips caoutchouc peuvent accueillir des produits de 25 à 35 mm de diamètre.

Données techniques

Article Numéro	101766
Diamètre manche mini-maxi	25 - 35 mm
Matériau	Polypropylène TPE Caoutchouc
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Non
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	1140 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	330 mm
Colis Largeur	175 mm
Colis Hauteur	95 mm
Longueur/Profondeur	160 mm
Largeur	80 mm
Hauteur	60 mm
Poids net	0,14 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0049 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,024 kg
Total Tare Weight	0,0289 kg
Poids brut	0,17 kg
Mètre cube	0,000768 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °C
Température d'utilisation min. ³	0 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705022013551
Code GTIN-14	15705028013569

Code de marchandise	39241000
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.