

10181

Support mural, 4-6 Produits, 395 mm, Rose



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	10181
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)	510 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	30 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	450 mm
Colis Largeur	260 mm
Colis Hauteur	115 mm
Longueur/Profondeur	395 mm
Largeur	80 mm
Hauteur	60 mm
Poids net	0,32 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0089 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,042 kg
Total Tare Weight	0,0509 kg
Poids brut	0,37 kg
Mètre cube	0,001896 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	5705020101816
Code GTIN-14	15705020101813

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.