

10124

Haak voor Hi-Flex Wandhouder, 41 mm, Rood



Hygiënische haak voor de Vikan Hi-Flex wandhouder, speciaal bedoeld voor schoonmaakartikelen met een ophangoog. De haak kan maximaal 3 kg dragen. Je bevestigt de haak aan de wandhouder door deze via de linker- of rechterkant over de rail heen te schuiven en haalt hem er eenvoudig weer af wanneer je hem wil vervangen of reinigen.

Technical Data

| | |
|---|----------------------------------|
| Item Number | 10124 |
| Geschikt voor producten | 25 - 34 mm |
| Materiaal | Polypropyleen Polyamide |
| Recyclingcode 5, Polypropeen (PP) | Nee |
| Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC ¹ | Ja |
| Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP) | Ja |
| FDA goedgekeurd (CFR 21) | Ja |
| Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials | Ja |
| Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006 | Ja |
| Gebruik van phtalaten en bisfenol a | Nee |
| Is Halal and Kosher compliant | Ja |
| Design Registration No. | EU 008195606-0001-12, US D977943 |
| Aantal per collo | 5 Pcs. |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm) | 600 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 120 Pcs. |
| Lengte | 41 mm |
| Breedte | 78 mm |
| Hoogte | 48 mm |
| Netto gewicht | 0,0253 kg |
| Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE)) | 0,002 kg |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP) | 0,0134 kg |
| Tare total | 0,0154 kg |
| Bruto gewicht | 0,04 kg |
| Kubieke meter | 0,000154 M3 |
| Recommended sterilisation temperature (Autoclave) | 121 °C |
| Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser) | 93 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact) | 40 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact) | 80 °C |
| Minimale gebruikstemperatuur ³ | 0 °C |
| Min. pH-value in usage concentration | 2 pH |
| Maximale pH-waarde in gebruik | 10,5 pH |
| GTIN-13 code | 5705022028968 |
| GTIN-14 code | 15705028028952 |
| Commodity code | 39241000 |

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).

1. See Declaration of Compliance for further details on food contact
3. Do not store the product below 0° Celsius.