

101288

Haak voor Hi-Flex Wandhouder, 41 mm, Grijs



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	101288
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	5705022029095
GTIN-14 code	15705028029102
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.