

10132

Support Mural Hygiénique, Module Clip Grip, 82 mm, Vert



Le Module Clip Grip est conçu pour suspendre des outils de nettoyage disposant d'un trou pour accroche murale. Glissez le Module Clip Grip sur la double base/entretoise depuis le côté gauche ou droit. Le Module Clip Grip peut recevoir des outils d'un diamètre de 28 à 33mm. Le Module Clip Grip est simple à démonter pour le nettoyage ou le remplacement.

Données techniques

Article Numéro	10132
Diamètre manche mini-maxi	25 - 34 mm
Matériaux	Polypropylène TPE Caoutchouc Polyamide
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériaux agréés FDA (CFR 21)	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Design Registration No.	EU 008195606-0001-12
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	375 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	75 Pcs.
Colis Longueur	258 mm
Colis Largeur	230 mm
Colis Hauteur	85 mm
Longueur	82 mm
Largeur	87 mm
Hauteur	48 mm
Poids net	0,08201 kg
Poids sac	0,004 kg
Poids carton	0,0232 kg
Tare total	0,0272 kg
Poids brut	0,11 kg
Mètre cube	0,000342 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	40 °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

Symbole de recyclage “5”, PolyPropylène (PP)

Non

Code GTIN-13	5705022029224
Code GTIN-14	15705028029218
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	Denmark

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.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.