

Rittal – Das System.

Schneller – besser – überall.

Hygienic Design – HD 1671.600

Stand : 25.01.2020

SCHALTSCHRÄNKE

STROMVERTEILUNG

KLIMATISIERUNG

IT-INFRASTRUKTUR

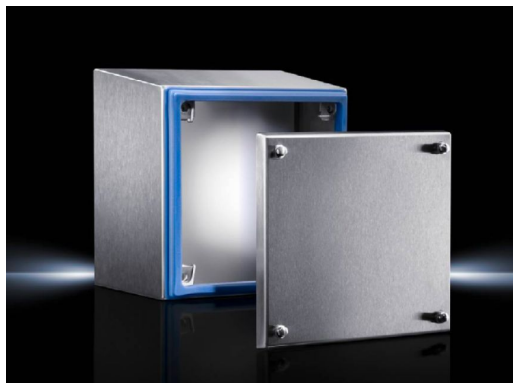
SOFTWARE & SERVICE

FRIEDHELM LOH GROUP



Hygienic Design Klemmenkasten HD – HD 1671.600

erstellt am: 25.01.2020 auf www.rittal.com/ch-de



Produktbeschreibung

Ausführung:	Gehäuseneigung 3° nach vorne
Material:	Gehäuse und Deckel: Edelstahl 1.4301 (AISI 304) 1,5 mm Einbauwinkel: Stahlblech, verzinkt, 2,0 mm Verschlusschraube: Edelstahl Dichtung: Silikon, konform zu FDA-Richtlinie 21 CFR 177.2600
Oberfläche:	Gehäuse und Deckel: Strichschliff, Korn 400, Rautiefe < 0,8 µm Dichtung: blau eingefärbt (RAL 5010)
Schutzart IP nach IEC 60 529:	IP 66 IP X9
Schutzart NEMA:	NEMA 13 NEMA 3R NEMA 4X
IK-Code:	IK08
Lieferumfang:	Gehäuse rundum geschlossen Deckel Einbauwinkel (vormontiert) Dichtung und Verschlusschraube (beiliegend)
Grundmaterial:	Edelstahl

Produktmerkmale

Abmessungen:	Breite (vorne): 150 mm Breite (hinten): 177 mm Höhe (vorn): 150 mm
---------------------	--

Höhe hinten: 177 mm
Tiefe: 120 mm

Verpackungseinheit:	1 St.
Gewicht/VE:	2.2 kg
EAN:	4028177639744
Zolltarifnummer:	94032080
ETIM 7.0:	EC002713
ETIM 6.0:	EC002713
eCl@ss 8.0/8.1:	27180101
eCl@ss 6.0/6.1:	27180101
Produktbeschreibung:	HD Klemmenkasten, BHT: 150x150x120 mm, Edelstahl, 1.4301, mit Deckel und Silikondichtung

Approbationen

Approbationen:	UL + C-UL
Zertifikate:	DGUV EAC Schutzart
Erklärungen:	Konformitätserklärung

Ausschreibungstext

Klemmenkasten im Hygienic Design
Klemmenkasten im Hygienic Design konstruktiv so gestaltet, dass eine Reinigung und Desinfektion unter Einsparung von Zeit, Energie und Reinigungsmitteln wirkungsvoll durchgeführt und Produktionszeiten maximiert werden können. Die Gefahr der Kreuzkontamination, z. B. durch das Bedienpersonal der Anlage, wird gegenüber herkömmlichen Konstruktionen auf ein Minimum reduziert. Gehäuse gekantet und geschweißt. Ohne zusätzliche Spalte und Toträume. Integrierte schrägen nach vorn um 3 ° geneigt. Dies gewährleistet, dass Flüssigkeiten, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sicher ablaufen können. Deckel mit umlaufend um 10° geneigten Umkantungen, damit Flüssigkeiten ,Reinigungs- und Desinfektionsmittel sicher ablaufen können. 4 hygienegerechte Sechskantschraubenschrauben mit Dichtungsringen zwischen Schraubenkopf und Deckel Verschluss ausgeführt als hygienegerechte Sechskantschrauben, Anzahl: 4 Stück. Hygiene-gerechte Verschlusschrauben ohne Vertiefungen und Spalte, damit eine leichte Reinigung und Desinfektion möglich ist. Nur durch qualifiziertes Personal zu öffnen.

Dichtung mit einem spaltfreien Übergang zwischen Deckel und Gehäuse, frei von Hinterschnitten und Toträumen. Dies gewährleistet eine sichere und kontrollierbare Reinigung unter Optimierung der Reinigungszeiten und vermeidet wirkungsvoll die Ablagerung und das Wachstum schädlicher Mikroorganismen. Material

Silikon mit einer höheren Beständigkeit gegenüber Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und Lebensmittelbestandteilen. Eine geschlossene Materialstruktur verhindert die Aufnahme von Flüssigkeiten.

Einfärbung

blau, somit als Fremdkörper nach evtl. Beschädigungen klar von Lebensmitteln zu unterscheiden und besser identifizierbar. Die Dichtung ist auswechselbar ausgeführt, damit ein schneller und kostengünstiger Austausch nach Beschädigungen möglich ist.

Montageschienen aus Stahlblech, verzinkt. Zur Befestigung von Hutschienen oder KL Montageplatten Material Edelstahl 1.4301 (AISI 304L) Oberfläche rundum komplett geschlossen, somit präventive Vermeidung eines Hygienrisikos durch unnötig nachträglich installierte Abdichtungen. Gehäuse und Deckel mit Strichschliff Korn 400, Oberflächenrautiefe RA < 0,8 µm.

Schutzart IP

IP 66 nach EN 60 529

IP 69K nach EN40 050-9

Schutzart NEMA

NEMA 13

NEMA 3R

NEMA 4X

Konformitäten

Alle Dichtungen konform zu FDA-Richtlinie 21 CFR 177.2600

CE

Zertifikate

BG-Prüfbescheinigung (BG-PRÜFZERT, Hygiene geprüft) gemäß Hygieneanforderungen aus:

GS-NG 2: Prüfgrundsätze für Nahrungsmittelmaschinen 10/99

GS-NG 5 Übergreifende Prüfgrundsätze für Hygieneanforderungen 04/95

Hygieneanforderungen an Nahrungsmittelmaschinen aus dem Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (speziell Maschinenverordnung 9. GPSGV) DIN EN 1672-2 : 2005-07

Abmessungen

Breite vorn: 150 mm

Breite hinten: 177 mm

Höhe vorn: 150 mm

Höhe hinten: 177 mm

Tiefe: 120 mm

Lieferumfang

Gehäuse im oben beschriebenen Umfang, Montageanleitung

Erhältliches Zubehör

Um einen hygienegerechten Aufbau zu erreichen, wird empfohlen, hygienegerecht gestaltetes Zubehör einzusetzen, dies gilt insbesondere für Aufhängung mit Wandabstand, Aufstellung und Kabeleinführung.

Bestelldaten

Fabrikat: Rittal oder gleichwertig

Bestellnummer: HD 1671.600

Verpackungseinheit: 1 Stück