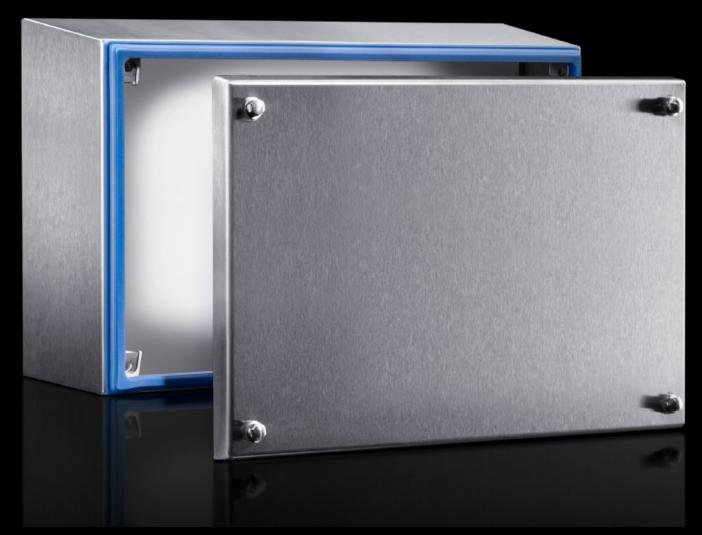
Rittal - Das System.

Schneller - besser - überall.





HD 1674.600 Klemmenkasten HD

Stand: 13.12.2025 (Quelle: rittal.com/de-de)



HD 1674.600 - Klemmenkasten HD

Gehäuselösung abgestimmt auf die Anforderungen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Rundum spaltfrei anliegende Silikondichtung zwischen Gehäuse und Deckel. Hygienegerechter Sechskant-Schnellverschluss







Eigenschaften

Artikel-Nr.	HD 1674.600
Ausführung	Hygienic Design Gehäuse
Produktbeschreibung	Gehäuseneigung 3° nach vorne
Material	Gehäuse und Deckel: Edelstahl 1.4301 (AISI 304) 1,5 mm
	Einbauwinkel: Stahlblech, verzinkt, 2,0 mm
	Verschlussschraube: 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)
Lieferumfang	Gehäuse rundum geschlossen
	Deckel
	Einbauwinkel (vormontiert)
	Dichtung und Verschlussschraube (beiliegend)
Abmessung	Breite vorne: 300 mm
	Breite hinten: 327 mm
	Höhe vorne: 200 mm
	Höhe hinten: 227 mm
	Tiefe: 120 mm

© Rittal 2025 2

Eigenschaften

IK08
Edelstahl 1.4301 (AISI 304)
IP 66
IP X9
NEMA 1
NEMA 3
NEMA 3X
NEMA 4
NEMA 4X
NEMA 12
NEMA 13
Type 1
Type 3
Type 3X
Type 4
Type 4X
Type 12
Type 13
1 Stück
3.692
3.8
84879090
4028177639768
E3465103
EC002713
EC002713
27180101

Approbationen

Approbationen	UL + C-UL (listed)
---------------	--------------------

Approbationen

Erklärungen

Konformitätserklärung Konformitätserklärung UK

Ausschreibungstext

Klemmenkasten im Hygienic Design

Klemmenkasten im Hygienic Design konstruktiv so gestaltet, dass eine Reinigung und Desin-fektion 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 Sechskantverschlussschrauben mit Dichtungsringen zwischen Schraubenkopf und Deckel Verschluss ausgeführt als hygienegerechte Sechskantschrauben, Anzahl: 4 Stück. Hygiene-gerechte Verschlussschrauben ohne Vertiefungen und Spalte, damit eine leichte Reinigung und Desinfektion möglich ist. Nur durch gualifiziertes Personal zu öffnen.

Dichtung mit einem spaltfreien Übergang zwischen Deckel und Gehäuse,frei von Hinter-schnitten 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 Desinfektions-mitteln 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

© Rittal 2025

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 Hygienerisi-kos durch unnötig nachträglich installierte Abdichtungen. Gehäuse und Deckel mit Strich-schliff Korn 400, Oberflächen-Rautiefe 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: 300 mm Breite hinten: 327 mm Höhe vorn: 200 mm Höhe hinten: 227 mm

Tiefe: 120 mm

Lieferumfang

Gehäuse im oben beschriebenen Umfang, Montageanleitung

Erhältliches Zubehör

Um einen hygienegerechten Aufbau zu erreichen, wird empfohlen,

© Rittal 2025 5

hygienegerecht gestalte-tes Zubehör einzusetzen, dies gilt insbesondere für Aufhängung mit Wandabstand, Aufstellung und Kabeleinführung.

Bestelldaten

Fabrikat: Rittal oder gleichwertig Bestellnummer: HD 1674.600 Verpackungseinheit: 1 Stück

© Rittal 2025 6