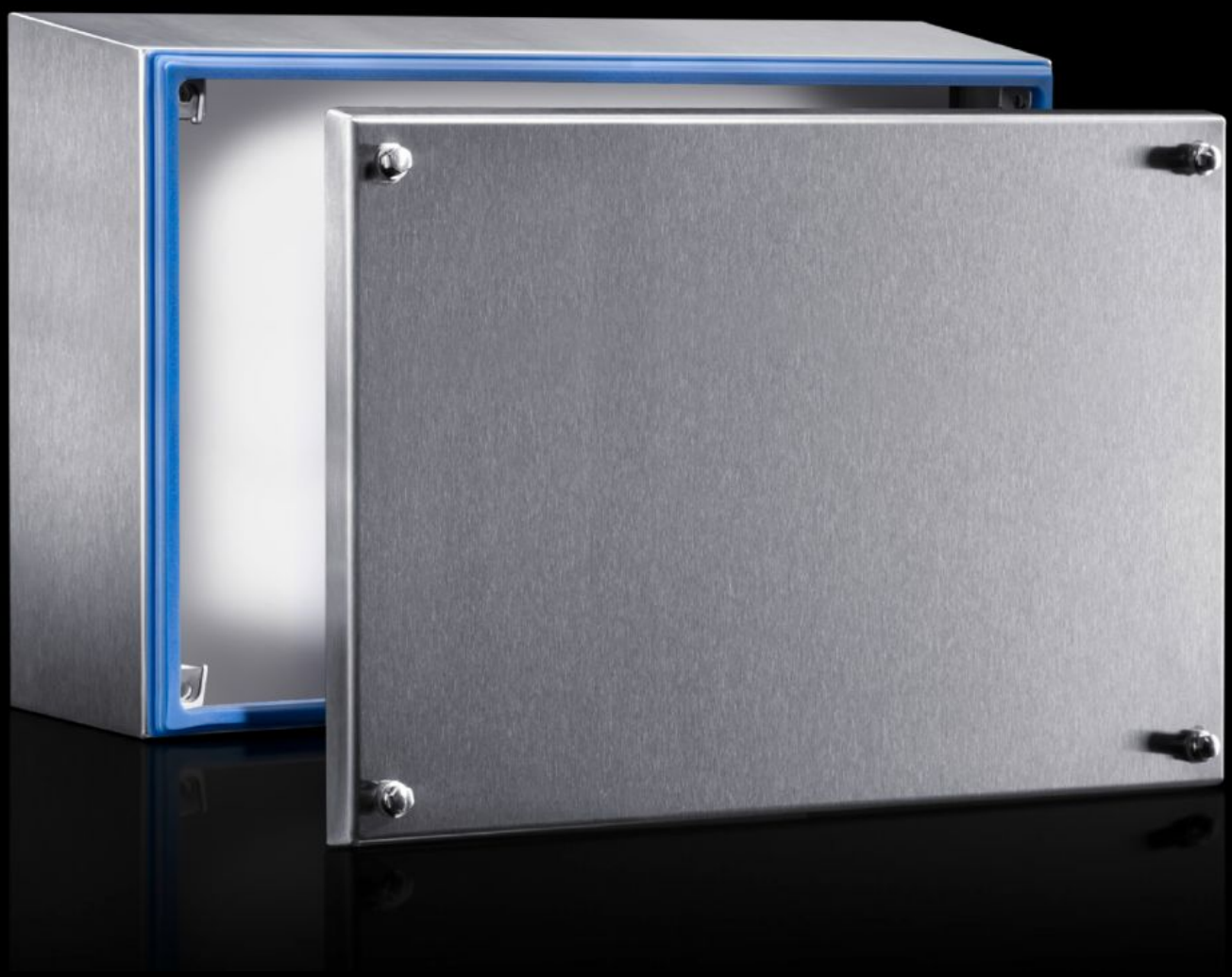
Rittal – Das System.

Schneller – besser – überall.



HD 1676.600

Klemmenkasten HD

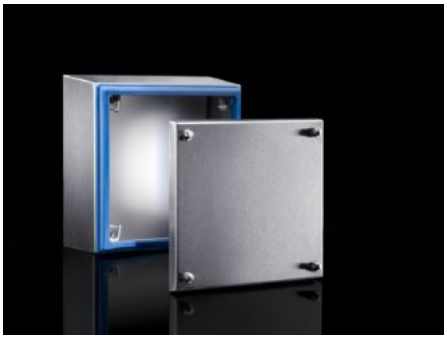
Stand: 07.12.2025 (Quelle: rittal.com/de-de)

SCHALTSCHRÄNKE STROMVERTEILUNG KLIMATISIERUNG IT-INFRASTRUKTUR SOFTWARE & SERVICE

FRIEDHELM LOH GROUP

HD 1676.600 - 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 1676.600
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: 400 mm Breite hinten: 427 mm Höhe vorne: 300 mm Höhe hinten: 327 mm Tiefe: 120 mm

Eigenschaften

IK-Code	IK08
Grundmaterial	Edelstahl 1.4301 (AISI 304)
Schutzart IP nach IEC 60 529	IP 66 IP X9
Schutzart NEMA	NEMA 1 NEMA 3 NEMA 3X NEMA 4 NEMA 4X NEMA 12 NEMA 13
Type rating nach UL 50E	Type 1 Type 3 Type 3X Type 4 Type 4X Type 12 Type 13
Verpackungseinheit	1 Stück
Nettogewicht	5.978
Bruttogewicht	6.12
Zolltarifnummer	84879090
EAN	4028177662728
E-Number Sweden	E3465105
ETIM 9	EC002713
ETIM 8	EC002713
ECLASS 8.0	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 qualifiziertes 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

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: 400 mm
Breite hinten: 427 mm
Höhe vorn: 300 mm
Höhe hinten: 327 mm
Tiefe: 120 mm

Lieferumfang
Gehäuse im oben beschriebenen Umfang, Montageanleitung

Erhältliches Zubehör
Um einen hygienegerechten Aufbau zu erreichen, wird empfohlen,

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

Bestelldaten
Fabrikat: Rittal oder gleichwertig
Bestellnummer: HD 1676.600
Verpackungseinheit: 1 Stück