

Mango telescópico de aluminio c/paso de agua y acople rápido

(Q), 1600 - 2780 mm, Ø32 mm, Blanco



Número de artículo: 2973Q5



Con un diseño ergonómico para mejorar la postura de trabajo del usuario, este mango telescópico con paso de agua incorpora manguera con acoplamiento de liberación rápida y una empuñadura cómoda, y es fácil de ajustar a la longitud necesaria. Compatible con todos los productos con paso de agua de la gama Vikan, incluido el jalador para condensado (7716x). Presión máxima: 6 bar. Temperatura máxima del agua: 50 °C. No usar con ácido o cloro.

Información General

Conexión	Rosca
Color	Blanco
Material	Aluminio anodizado, Polipropileno, Latón cromado
UNSPSC Code	47131609
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Handle Length	1701 - 2750 mm
Diametro de Producto	32 mm
Longitud/Profundidad	1600 mm
Ancho	32 mm
Altura	32 mm
Max. Longitud	2780 mm
Peso Neto	1.02 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1650 mm
Caja Ancho	140 mm
Caja Altura	85 mm
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.06 kg
Total Tare Weight	0.06 kg
Peso Bruto	1.08 kg
Metro cúbico	0,001638 M3
Codigo GTIN-13	5705020297304



Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	No
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	No
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	80 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	8 pH
Bares de presión máx.	6 Bar

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.