

2977Q



Manico telescopico in fibra,
con filettatura (Q), 1880 -
6000 mm, Ø34 mm, Grigio



Ideale per rimuovere la condensa da soffitti e tubazioni, questo manico telescopico in fibra di vetro è compatibile con il rimuovi condensa (7716). Non può essere usato come manico con passaggio acqua.

Technical Data

Articolo numero	2977Q
Materiale	Fibreglass Polypropylene Chromium-plated brass
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	No
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	No
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si **
Complies with California Proposition 65	No
Numero SCIP	e49c50b5-7653-429c-b8f3-803d37b5fetc
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	Si
Quantità per colli	1 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	99 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	11 Pz.
Lunghezza collo	1980 mm
Larghezza collo	60 mm
Altezza collo	60 mm
Diametro del prodotto	34 mm
Lunghezza	1880 mm
Larghezza	34 mm
Altezza	34 mm
Lunghezza max.	6000 mm
Peso netto	1,84 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,255 kg
Tare total	0,255 kg
Peso lordo	2,1 kg
Metri cubi	0,002173 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	80 °C
Min. campo di misura pH per la concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020297748
Codice GTIN-14	5705020297748
Codice delle merce	96039099
Paese d'origine	Finland

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al

proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

** Questo prodotto contiene piombo (Pb) in concentrazione superiore allo 0,1%. Il piombo (Pb, CAS: 7439-92-1) è nella lista dei candidati REACH su SVHC. Questo prodotto è registrato nella banca dati EU SCIP. Si prega di trovare il numero SCIP sopra.

3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.