

Mango telescópico de aluminio

1575 - 2780 mm, Ø32 mm, Blanco



Número de artículo: 29755



Este mango telescópico se regula con facilidad para conseguir la longitud deseada, convirtiéndolo en una solución ideal para limpiar paredes y depósitos altos. Presenta un diseño ergonómico y una empuñadura cómoda para mayor confort del usuario. Compatible con todos los productos de la gama Vikan. No usar con ácido o cloro.

Información General

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

Dimensiones del Producto

Handle Length	1701 - 2750 mm
Diametro de Producto	32 mm
Longitud/Profundidad	1575 mm
Ancho	32 mm
Altura	32 mm
Max. Longitud	2780 mm
Peso Neto	0.95 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	200 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	25 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	1.01 kg
Metro cúbico	0.001613 M3
Codigo GTIN-13	5705020029752
Codigo GTIN-14	15705020029759
Codigo de mercancía	76169990



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	Si
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 (para el contacto con alimentos)	80 °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

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.