

# Mango telescópico de aluminio

1575 - 2780 mm, Ø32 mm, Púrpura



Número de artículo: 29758

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	Púrpura
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	0 mm
Caja Ancho	0 mm
Caja Altura	0 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	5705022050297
Codigo GTIN-14	15705028050304
Codigo de mercancía	76169990



## Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	No
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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
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.