

29758



Mango telescópico de aluminio, 1575 - 2780 mm, Ø32 mm, Púrpura



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.

Datos técnicos

Número de Artículo	29758
Conexión	Rosca
Material	Aluminio anodizado Polipropileno
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
Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	500 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	25 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	0 mm
Caja Ancho	0 mm
Caja Altura	0 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
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.06 kg
Total Tare Weight	0.06 kg
Peso Bruto	1.01 kg
Metro cúbico	0.001613 M3
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
Codigo GTIN-13	5705022050297

Codigo GTIN-14	15705028050304
Codigo de mercancía	76169990
UNSPSC Code	47131609
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.