

Mango de aluminio con paso de agua

Q), Ø31 mm, 1540 mm, Blanco



Número de artículo: 2991Q5

Con paso de agua, y acoplamiento de liberación rápida con empuñadura cómoda, este mango presenta un diseño ergonómico para mejorar la postura de trabajo del usuario. 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

Color	Blanco
Material	Aluminio anodizado, Polipropileno, Latón cromado
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Handle Length	1301 - 1700 mm
Longitud/Profundidad	1540 mm
Ancho	31 mm
Altura	31 mm
Peso Neto	0.59 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	960 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1590 mm
Caja Ancho	170 mm
Caja Altura	75 mm
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.03 kg
Total Tare Weight	0.03 kg
Peso Bruto	0.62 kg
Metro cúbico	0.00148 M3
Codigo GTIN-13	5705020299100
Codigo GTIN-14	15705020299107
Codigo de mercancía	76169990

Detalles de Cumplimiento y Normas



Número de artículo: 2991Q5

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

Datos Técnicos

Conexión	Rosca
Diametro de Producto	31 mm

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °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.