

Mango telescópico de aluminio

1305 - 1810 mm, Ø32 mm, Blanco



Número de artículo: 29255

Este mango telescópico corto es ideal para limpiar el interior de depósitos con un pequeño punto de acceso, como los depósitos con tapa. Puede usarse en depósitos anchos o profundos para los que el mango extensible estándar (referencia 2975x) resulta demasiado largo.

Información General

Color	Blanco
Material	Aluminio anodizado, Polipropileno
UNSPSC Code	47131609
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Handle Length	1701 - 2750 mm
Longitud/Profundidad	1305 mm
Ancho	32 mm
Altura	32 mm
Max. Longitud	1810 mm
Peso Neto	0.65 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	1625 mm
Caja Ancho	135 mm
Caja Altura	78 mm
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.077 kg
Total Tare Weight	0.077 kg
Peso Bruto	0.73 kg
Metro cúbico	0.001336 M3
Codigo GTIN-13	5705020029257
Codigo GTIN-14	15705020029254
Codigo de mercancía	76169990

Número de artículo: 29255

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	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Datos Técnicos

Conexión	Rosca
Díametro de Producto	32 mm

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	100 °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.

