



Extintor de Agente Químico Líquido / Especializado Fuegos Clase K / Capacidad 6 L (1.6 gal) / UL / ULC / Acero Inoxidable y Latón

SKU: WC6L Marca: VICTORY Categoría: Extintores

\$5,903.03

Precios con IVA incluido

DESCRIPCIÓN

<div style='width: 100%; margin: 0 auto; font-family: sans-serif; line-height: 1.6; color: inherit; background-color: transparent;'><div style='margin-bottom: 30px;'><p style='text-align: justify; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;'>Extintor de agente químico líquido especializado en la extinción de fuegos clase K originados en aceites y grasas de cocción a temperaturas extremas. El agente húmedo reacciona químicamente formando una capa jabonosa que sofoca la llama por saponificación, enfría la superficie combustible y sella el área para prevenir la reignición. Diseñado para entornos de cocina comercial, restaurantes y servicios de alimentos que operan freidoras, planchas y estufas industriales. Construcción profesional con cilindro de acero inoxidable y válvula de latón que garantiza resistencia a condiciones agresivas de cocina. Incluye manómetro integrado para inspección visual inmediata del estado de carga y presión operativa. Certificado bajo norma UL / ULC EX 26669 para cumplimiento de requerimientos de protección contra incendios en instalaciones comerciales.</p></div><div style='display: flex; flex-wrap: wrap; gap: 20px; margin-bottom: 30px;'><div style='flex: 1 1 280px; min-width: 260px; border: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); padding: 20px; background-color: transparent;'><h3 style='margin-top: 0; margin-bottom: 15px; font-size: 18px; color: inherit; opacity: 0.9;'>Desempeño</h3><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;'><li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Agente químico líquido húmedo especializado<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Especializado en fuegos clase K (grasa y aceite)<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Sofoca llama por saponificación y enfría superficie<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Previene reignición con capa sellante</div><div style='flex: 1 1 280px; min-width: 260px; border: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); padding: 20px; background-color: transparent;'><h3 style='margin-top: 0; margin-bottom: 15px; font-size: 18px; color: inherit; opacity: 0.9;'>Físicas y Certificaciones</h3><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;'><li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Cilindro de acero inoxidable<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Válvula de latón<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Manómetro integrado para verificación visual<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Construcción profesional grado industrial<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Certificación UL / ULC EX 26669</div><div style='flex: 1 1 280px; min-width: 260px; border: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); padding: 20px; background-color: transparent;'><h3 style='margin-top: 0; margin-bottom: 15px; font-size: 18px; color: inherit; opacity: 0.9;'>Aplicaciones</h3><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;'><li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Cocinas comerciales<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Restaurantes<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Freidoras industriales<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Planchas comerciales<li style='margin-bottom: 10px; padding-bottom: 10px; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.2);'>Estufas profesionales</div></div></div></div>

ESPECIFICACIONES

Característica 1	Agente húmedo que sofoca fuegos de grasa y aceite por enfriamiento y sellado
Característica 2	Forma capa jabonosa que evita re-ignición en superficies calientes
Característica 3	Cilindro de acero inoxidable y válvula de latón para entornos de cocina exigentes
Característica 4	Manómetro integrado para verificación visual del estado de carga
Característica 5	Certificación UL-ULC EX 26669 para cumplimiento normativo en cocinas comerciales
Característica 6	Diseñado específicamente para freidoras, planchas y estufas industriales