



Extintor de Agente Húmedo 6 L / Especializado en Fuegos de Cocina Clase K / Certificación UL-ULC / Cilindro Acero Inoxidable / Manómetro Integrado

SKU: WC6L Marca: VICTORY Categoría: Extintores

\$5,517.69

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;*><!-- ===== HERO ===== --><div style='text-align: center; margin-bottom: 60px; padding: 0 20px;*><p style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.7; margin-bottom: 10px;*>VICTORY · WC6L · Extinción de Incendio</p><h2 style='font-size: 36px; font-weight: normal; color: inherit; margin-bottom: 20px;*>Diseñado para el fuego de la cocina.</h2><p style='font-size: 18px; color: inherit; opacity: 0.9; max-width: 600px; margin: 0 auto 30px;*>Agente húmedo especializado en fuegos Clase K. Certificado UL / ULC. La protección obligada para cocinas comerciales.</p> alt='WC6L en cocina comercial'></div><!-- ===== STATS RIBBON ===== --><div style='display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: center; gap: 40px; margin-bottom: 60px; text-align: center; padding: 0 20px;*><div style='flex: 1 1 150px;*><div style='font-size: 32px; font-weight: bold; color: inherit;*>6 L</div><div style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.7;*>Capacidad</div></div><div style='flex: 1 1 150px;*><div style='font-size: 32px; font-weight: bold; color: inherit;*>Clase K</div><div style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.7;*>Agente húmedo</div></div><div style='flex: 1 1 150px;*><div style='font-size: 32px; font-weight: bold; color: inherit;*>UL / ULC</div><div style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.7;*>Certificación</div></div><div style='flex: 1 1 150px;*><div style='font-size: 32px; font-weight: bold; color: inherit;*>Inox / Latón</div><div style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.7;*>Construcción</div></div><div><!-- ===== PILAR 1 ===== --><div style='display: flex; flex-wrap: wrap; align-items: center; gap: 40px; margin-bottom: 60px; background-color: rgba(150,150,150,0.05); padding: 40px 20px; border-radius: 16px;*><div style='flex: 1 1 300px;*> alt='Detalle del extintor WC6L'></div><div><!-- ===== PILAR 2 ===== --><div style='display: flex; flex-wrap: wrap; align-items: center; gap: 40px; margin-bottom: 60px; background-color: rgba(150,150,150,0.05); padding: 40px 20px; border-radius: 16px;*><div style='flex: 1 1 300px; order: 2;*><p style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.7; margin-bottom: 5px;*>CONSTRUCCIÓN PROFESIONAL</p><h3 style='font-size: 28px; font-weight: normal; color: inherit; margin-top: 0;*>Grado industrial, listo para la cocina.</h3><p style='font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;*>Cilindro de acero inoxidable y válvula de latón para resistir el ambiente húmedo y corrosivo de una cocina industrial. Manómetro incluido para verificación de carga a simple vista.</p><div style='flex: 1 1 300px; order: 1;*> alt='Válvula y manómetro del WC6L'></div></div><div><!-- ===== PILAR 3 ===== --><div style='display: flex; flex-wrap: wrap; align-items: center; gap: 40px; margin-bottom: 60px; padding: 0 20px;*><div style='flex: 1 1 300px;*><p style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.7; margin-bottom: 5px;*>CERTIFICACIÓN</p><h3 style='font-size: 28px; font-weight: normal; color: inherit; margin-top: 0;*>UL / ULC EX 26669.</h3><p style='font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;*>Certificado para uso en Estados Unidos, Canadá y México. Cumple con las normativas más exigentes de protección contra incendios en entornos comerciales.</p></div><div style='flex: 1 1 300px;*> alt='Certificación del extintor WC6L'></div></div><div><!-- ===== PILAR 4 ===== --><div style='display: flex; flex-wrap: wrap; align-items: center; gap: 40px; margin-bottom: 60px; background-color: rgba(150,150,150,0.05); padding: 40px 20px; border-radius: 16px;*><div style='flex: 1 1 300px; order: 2;*><p style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.7; margin-bottom: 5px;*>CUMPLIMIENTO</p><h3 style='font-size: 28px; font-weight: normal; color: inherit; margin-top: 0;*>Normativa cumplida, operación protegida.</h3><p style='font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;*>La normativa NFPA y NOM-002-STPS-2010 exige extintores de agente húmedo Clase K en cocinas comerciales. Contar con el WC6L certificado asegura que tu instalación cumple con la regulación vigente, evita sanciones y demuestra responsabilidad ante inspectores y aseguradores.</p><div style='flex: 1 1 300px; order: 1;*> alt='WC6L en entorno comercial'></div></div><div><!-- ===== APLICACIONES ===== --><div style='margin-bottom: 60px; padding: 0 20px;*><h3 style='font-size: 24px; text-align: center; color: inherit; margin-bottom: 30px;*>Dónde se usa</h3><div style='display: flex; flex-wrap: wrap; gap: 20px;*><div style='flex: 1 1 200px; border: 1px solid rgba(150,150,150,0.3); border-radius: 8px; padding: 20px; text-align: center;*><div style='font-size: 18px; font-weight: bold; margin-bottom: 10px; color: inherit;*>Hoteles</div><div style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*>Seguridad para áreas de cocina y room service.</div></div><div style='flex: 1 1 200px; border: 1px solid rgba(150,150,150,0.3); border-radius: 8px; padding: 20px; text-align: center;*><div style='font-size: 18px; font-weight: bold; margin-bottom: 10px; color: inherit;*>Food Trucks</div><div style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*>Cumplimiento normativo en grandes volúmenes.</div></div></div><div><!-- ===== ESPECIFICACIONES ===== --><div style='margin-bottom: 60px; padding: 0 20px;*><h3 style='font-size: 24px; color: inherit; margin-bottom: 20px;*>Especificaciones técnicas</h3><div style='display: flex; flex-wrap: wrap; gap: 20px;*><div style='flex: 1 1 250px; border: 1px solid rgba(150,150,150,0.3); border-radius: 8px; padding: 15px;*><h4 style='margin-top: 0; font-size: 16px; color: inherit;*>Generales</h4><div style='font-size: 14px; color: inherit;*><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Agente extintor:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>Químico húmedo (Wet Chemical)</div><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Capacidad:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>6 L (1.6 galones)</div><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Clases de fuego:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>K (cocina)</div></div><div style='flex: 1 1 250px; border: 1px solid rgba(150,150,150,0.3); border-radius: 8px; padding: 15px;*><h4 style='margin-top: 0; font-size: 16px; color: inherit;*>Construcción</h4><div style='font-size: 14px; color: inherit;*><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Cilindro:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>Acero inoxidable</div><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Válvula:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>Latón</div><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Manómetro:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>Incluido, visión directa</div><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Peso:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>19.78 kg</div></div><div style='flex: 1 1 250px; border: 1px solid rgba(150,150,150,0.3); border-radius: 8px; padding: 15px;*><h4 style='margin-top: 0; font-size: 16px; color: inherit;*>Certificaciones</h4><div style='font-size: 14px; color: inherit;*><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Certificación:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>UL / ULC EX 26669</div><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Normativa:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>NFPA, NOM-002-STPS-2010</div><div style='font-weight: bold; margin-top: 8px;*>Dimensiones:</div><div style='margin-left: 0; opacity: 0.9;*>51 x 19 x 19 cm</div></div></div><div><!-- ===== CIERRE ===== --><div style='text-align: center; margin-bottom: 40px; padding: 0 20px;*><p style='font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.7; margin-bottom: 10px;*>PROTECCIÓN OBLIGADA</p><h3 style='font-size: 28px; font-weight: normal; color: inherit; margin-top: 0;*>La seguridad de tu cocina empieza aquí.</h3><p style='font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9; max-width: 500px; margin: 0 auto 20px;*>Restaurantes, hoteles, comedores industriales, food trucks y catering. Donde se cocine con aceite, debe haber un extintor de agente húmedo Clase K.</p>Ver productos relacionados</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