

FICHE TECHNIQUE

MANCHE ALU

Référence : B595

Usage Intensif



Ce manche est conçu pour résister à un usage intensif en zone hygiène alimentaire. Sa construction en aluminium anodisé garantit légèreté et longévité. Le système à vis simple permet un changement rapide des têtes de balai ou frottoir. Le codage couleur favorise l'organisation des zones et réduit les risques de contamination croisée.

Le manche à vis 1,50 m convient particulièrement aux cuisines professionnelles, laboratoires agro-alimentaires, secteurs collectifs et établissements sanitaires. Il s'intègre aux protocoles de nettoyage hygiéniques et aux outils de brosseur spécialisés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure : aluminium anodisé épaisseur 1mm
Poignée : polypro PP
Douille : pas de vis français
Dimensions : 150cm—Ø25mm
Poids : 336 grs

ACCESSOIRES



FABRIQUÉ
EN FRANCE

La présente fiche descriptive a pour but d'informer notre clientèle sur les propriétés de notre produit.
Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances et certains éléments sont susceptibles d'être modifiés.

RÉSERVÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL

ADMC : Z.I. Arras Est 62223 SAINT LAURENT BLANGY Tél : 03 21 07 85 76 - Email : contact@sas-admc.fr
Formulateur à façon de produits d'hygiène et d'entretien spécifiques

