

Fiche technique - Manche aluminium, Ø31 mm, 1310 mm

Référence :

- Vert : H07.14102
- Bleu : H07.14203
- Rouge : H07.14304
- Blanc : H07.14405
- Jaune : H07.14506



Ergonomique, et doté d'une poignée confortable et d'une extrémité arrondie avec anneau de fixation, ce manche est compatible avec tous les produits Vikan nécessitant un manche. Ne pas employer d'acide ni de chlore avec ce produit.

Caractéristiques

Matériau	Aluminium anodisé Polypropylène
Conformité Halal et Casher	Oui
Dimensions (L x l x h) (mm)	1310 x 31 x 31
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121°C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93°C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100°C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100°C
Température d'utilisation min. ³	-20°C
Poids	0.49kg
Code douanier	76082020

**B.P 24 • Z.I La Bergaderie • 01370 ST ETIENNE-DU-BOIS • Tél. 04.74.30.50.37
Fax 04 74 25 87 37 • contact@fourniture-laitiere.com • www.fourniture-laitiere.com**

SAS WAGNER au capital de 54 728€ • RCS Bourg B 389 300 286 • SIRET 389 300 286 00033 •
APE 4669 B • TVA Intracommunautaire : FR 15 389 300 286 • RIB 10807 00063 22121123156 42 BPBFC