PROTECTION COUPURE > Travaux de manutention lourde

Krytech 838



> Protection coupure optimale pour l'industrie alimentaire

- Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 26 N)
- Protection renforcée de l'avant-bras grâce à sa longue manchette
- Toutes les performances du gant sont garantis jusqu'à 20 cycles de nettoyage (90 ° C)
- Traçabilité du lavage grâce à une étiquette spécifique de suivi du nombre de lavage
- Adapté au contact avec tout type de nourriture

Collectivités (Restauration Collective) Agro-alimentaire

- Découpe de viande et poissons
- Désossage de volaille
- Désossage, tranchage



Cat. 2



Krytech	838
Matière	-
Longueur (cm)	34
Epaisseur (mm)	-
Poignet	-
Couleur	Bleu
Finition intérieure	Support tricoté sans couture à base de fibres PEHD
Finition extérieure	-
Taille / EAN	7 8 9 10
Conditionnement	1 gant/sachet - 10 gants/carton

