Gant alimentaire certifié anti coupure AGROHYDRO 88

Réf. #G31500 02

Idéal pour la découpe et le désossage du porc.

EN 388

3X42F

EN 420

Les + du produit

- Protection à la coupure TDM niveau F (88 N)
- Modèle ambidextre pour une plus grande longévité
- Fil hydrophobe et oléophobe.

Description

Complètement compatible avec les règles d'hygiène en vigueur, il offre un excellent niveau de protection à la coupure.
Les gants subissent un pré lavage en usine afin de garantir leur stabilité dimensionnelle dans le temps.
Gant ambidextre sans couture tricoté en jauge 13.
Coloris bleu, bande bleu foncé.
Composition : 20% PES, 45% UHMWPE, 30% Acier, 5% Élasthanne
Fabriqué dans l'UE.
Vendu à la paire. Disponible en plusieurs tailles.
Identification des tailles par liseré couleur.

Logistique

Code douanier : 6116 99 00
Code produit : PFG31500002

Certification EPI

Ce produit est conforme aux exigences du règlement (EU) 2016/425. Certifié apte au contact alimentaire selon les exigences du règlement (EU) 1935/2004 pour les aliments secs, les produits humides ou aqueux, et le contact gras.

Consignes de stockage et d'entretien

Conserver les produits dans l'emballage d'origine, à température et humidité ordinaires, dans un local couvert et aéré. Lavage industriel à 70°C. Essorage 15 min à 400 tours maximum. Séchage 20 min à 50 °C maximum.
Pensez à trier, valoriser et recycler les EPI en fin de vie.