

Gant anti coupure contact alimentaire TACTIL +

Réf. #80299 03

Idéal pour la découpe de volaille, le filetage et la transformation du poisson.



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. Identification des tailles par liseré couleur.

Composition : 30% PE, 25% acier, 15% fibre de verre, 15% PP, 15% PA66

Vendu à la paire. Identification des tailles par liseré couleur.

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.

Les + du produit

- Protection à la coupure TDM niveau E (26,9N)
- Modèle ambidextre pour une plus grande longévité

Risques

Coupure

Milieus

Agroalimentaire

Tailles disponibles

8 à 10

Logistique

Code douanier : 6116 99 00

Code produit : PF080299003

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.