

EXTRACOMPLET

GAMMA REVILLET

PROTEZIONE DAL TAGLIO DEGLI ALIMENTI

- Manipolazione e taglio degli alimenti
- Disossamento e taglio di manzo, pollame e frutti di mare



ISO 13997	A	B	C	D	E	F
Taglio del carico a Newton	≥ 2	≥ 5	≥ 10	≥ 15	≥ 22	≥ 30

AET N°0075/1937/162/01/19/0303 (CTC LYON)

STANDARD (PER I DETTAGLI SI VEDA IL SITO WEB) www.rostaing.com/normes-securite

TAGLIE

5 6 7 8 9 10 11 12 13

COMPOSIZIONE

Polietilene + polipropilene + poliestere + fibre minerali + rete in acciaio inox

Lunghezza totale 52 cm

MANUTENZIONE 70 °C



IMBALLAGGIO

Sacchetto da 5 unità / Scatola da 30 sacchetti (150 guanti)



Protezione a tagli massimi

Maglia tecnologica

56,7 N



Protezione dell'avambraccio

Lunghezza totale 52 cm



Idrofobo e oleofobico permanente



Comfort e destrezza

Lavoro a maglia ergonomico



Ambidestro

I guanti sono lavati industrialmente e quindi pronti per il contatto diretto con gli alimenti.