

LECOMPLET

GAMMA REVILLET

PROTEZIONE DAL TAGLIO DEGLI ALIMENTI

- Manipolazione e taglio degli alimenti
- Macello: disossamento e taglio di carne bovina



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 + vetro + rete in acciaio inox
Lunghezza totale 28 cm

MANUTENZIONE 70 °C



IMBALLAGGIO

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

Protezione a tagli ottimali
Maglia tecnologica
56,7 N

Ambidestro



Comfort e destrezza eccellenti
Lavoro a maglia ergonomico

Idrofobo & oleofobia permanente

Protezione estesa del polso
Lunghezza totale 28 cm

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