Votre contact : Service commercial
Tél : +33 (0)3 88 66 02 03 - Fax : +33 (0)3 59 56 99 95
Email : commercial@abisco.fr



Gant boucherie avec manchette inox 15 cm

Départ usine sous

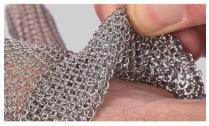
Le gant de boucher avec manchette inox 15 cm protège votre main et votre avant-bras lors de travaux de désossage et de découpe avec couteaux à main ou motorisés.
Ce gant de boucher conçu spécialement pour les professionnels dans le domaine de l'agroalimentaire avec manchette s'enfile et se retire facilement afin d'être plus pratique. Pour plus de sécurité, aucun élément ne dépasse à l'extérieur du gant.
Il est donc particulièrement conseillé pour l'industrie agroalimentaire afin de favoriser la protection et la sécurité.

Caractéristiques techniques : Gant boucherie avec manchette inox 15 cm

Modèle	PM1297.01	PM1297.02	PM1297.03	PM1297.04	PM1297.05
Conditionnement	Unité	Unité	Unité	Unité	Unité
Main	Ambidextre	Ambidextre	Ambidextre	Ambidextre	Ambidextre
Taille	XXS	XS	S	M	L
Manchette	Courte	Courte	Courte	Courte	Courte
Diamètre fil (mm)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Diamètre anneaux (mm)	3	3	3	3	3
Norme	EN 1082-1 - EN 14328 - EN 1811 - ISO 13999-1	EN 1082-1 - EN 14328 - EN 1811 - ISO 13999-1	EN 1082-1 - EN 14328 - EN 1811 - ISO 13999-1	EN 1082-1 - EN 14328 - EN 1811 - ISO 13999-1	EN 1082-1 - EN 14328 - EN 1811 - ISO 13999-1
Matériau	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Poids (kg)	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50

Modèle	PM1297.06				
Conditionnement	Unité				
Main	Ambidextre				
Taille	XL				
Manchette	Courte				
Diamètre fil (mm)	0.5				
Diamètre anneaux (mm)	3				
Norme	EN 1082-1 - EN 14328 - EN 1811 - ISO 13999-1				
Matériau	Inox				
Poids (kg)	0.50				

Photos complémentaires : Gant boucherie avec manchette inox 15 cm



Abisco® - 6 rue Frédéric Chopin - 67118 Geispolsheim - France - Tél. +33 (0)3 88 66 02 03 - Fax +33 (0)3 59 56 99 95 – commercial@abisco.fr
Abisco SARL au capital de 60.000 euros
Siret 504 911 900 000 26- N° TVA Intracommunautaire FR 08 504 911 900 - Code APE 4690Z.