



Gant boucherie manchette inox STOPLAME""

🔗 Départ usine sous

Le gant de boucherie manchette inox STOPLAME est doté d'un système qui arrête les lames des couteaux à main ou motorisés lorsqu'ils dérapent.

Le gant de boucher avec une protection en inox pour l'industrie de l'agroalimentaire s'adapte à toutes les morphologies et peut être porté à la main droite comme à la main gauche. Il convient parfaitement aux entreprises agroalimentaires de désossage et découpe de viande ou de poisson.

Cet équipement favorise la mobilité de son utilisateur de par les matériaux qui le composent.

Caractéristiques techniques : Gant boucherie manchette inox STOPLAME""

Modèle	PM1299.01	PM1299.02	PM1299.03	PM1299.04	PM1299.05
Conditionnement	Unité	Unité	Unité	Unité	Unité
Main	Ambidextre	Ambidextre	Ambidextre	Ambidextre	Ambidextre
Taille	XXS	XS	S	M	L
Manchette	Stoplame	Stoplame	Stoplame	Stoplame	Stoplame
Diamètre fil (mm)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Diamètre anneaux (mm)	3	3	3	3	3
Normes	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	PM1299.06				
Conditionnement	Unité				
Main	Ambidextre				
Taille	XL				
Manchette	Stoplame				
Diamètre fil (mm)	0.5				
Diamètre anneaux (mm)	3				
Normes	EN 1082-1 - EN 14328 - EN 1811 - ISO 13999-1				
Matériau	Inox				
Poids (kg)	0.50				

Photos complémentaires : Gant boucherie manchette inox STOPLAME""

