



Gant boucherie manchette inox 15 cm

🔗 Départ usine sous

Le gant cote de maille manchette inox 15 cm est particulièrement recommandé pour les travaux de découpe dans les industries agroalimentaires, dans les boucheries ou les abattoirs et même dans les industries textiles. Pour des raisons de sécurité, ce gant de boucher ne doit pas être en contact avec des machines ou outils à dents. Le gant agro-alimentaire avec manchette inox s'adapte à la main gauche comme à la droite ainsi qu'à toutes les formes de bras grâce à sa sangle réglable.

Caractéristiques techniques : Gant boucherie manchette inox 15 cm

Modèle	PM1308.01	PM1308.02	PM1308.03	PM1308.04	PM1308.05
Conditionnement	Unité	Unité	Unité	Unité	Unité
Main	Ambidextre	Ambidextre	Ambidextre	Ambidextre	Ambidextre
Taille	XXS	XS	S	M	L
Manchette	Longue	Longue	Longue	Longue	Longue
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				
Matériau	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Poids (kg)	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50

Modèle	PM1308.06				
Conditionnement	Unité				
Main	Ambidextre				
Taille	XL				
Manchette	Longue				
Diamètre fil (mm)	0.5				
Diamètre anneaux (mm)	3				
Normes	EN 1082-1				
Matériau	Inox				
Poids (kg)	0.50				

Photos complémentaires : Gant boucherie manchette inox 15 cm

