



Gant boucherie manchette inox - 20 cm

🔗 Départ usine sous

Le gant cote de maille manchette inox - 20 cm vous assure une protection efficace des mains et des avant-bras lors du travail de la viande ou du poisson.

Ce gant de boucher pour l'industrie agroalimentaire inox long est ambidextre et peut donc être utilisé sur la main gauche comme sur la main droite. Sa fibre en inox résiste aux couteaux à main et aux couteaux et ciseaux motorisés. Il s'adapte à n'importe quelle morphologie, comme tous les gants tricotés.

Caractéristiques techniques : Gant boucherie manchette inox - 20 cm

Modèle	PM1298.01	PM1298.02	PM1298.03	PM1298.04	PM1298.05
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 - 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	PM1298.06				
Conditionnement	Unité				
Main	Ambidextre				
Taille	XL				
Manchette	Longue				
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				