GUANTO IN NITRILE NERO SENZA POLVERE TAGLIA " XL " - 100pz.-Prodotto DPI

Guanti monouso

CODICE

0150035960005

MARCA

MATERIALE

CATEGORIE PROFESSIONALE

Cucina Gastronomia
Pizza - Pasticceria
Macelleria lavorazione carni
Bar - Fast Food
Esposizione vendita

DESCRIZIONE

vedi prodotto online

I guanti in Nitrile hanno caratteristiche di resistenza meccanica (soprattutto alla perforazione) e chimica superiori ai guanti in Lattice, pur mantenendo un'ottima elasticità, aspetto sempre molto apprezzato nei guanti monouso, in quanto conferisce sensibilità ed ergonomia.
I guanti in Nitrile sono dunque preferibili per quei lavori dove è necessaria una maggiore resistenza meccanica e chimica, oltre che per coloro che sono allergici alle proteine del Lattice naturale.
I guanti monouso in Nitrile sono anche idonei al contatto con svariate tipologie di alimenti (fatta eccezione per gli alimenti alcolici - poco presenti in natura) e per questo sempre più spesso utilizzati per la manipolazione di prodotti alimentari.

GRAMMATURA TAGLIA M gr.3,5 (+/- gr.0,2)

CARATTERISTICHE:
- Nitrile
- Senza polvere
- AQL1.0
- Manichetta lunga 240 mm
- Dita testurizzate
- Clorinatura interna
- Forma ambidestro
- Polsino salva strappo
- Non Sterile
- Dm Classe I Dir. 93/42/CEE Dir. 2007/47/CEE
- DPI IIIa Cat. Dir. CEE 89/686

GUANTO IN NITRILE NERO SENZA POLVERE TAGLIA " XL " - 100pz.-Prodotto DPI

Guanti monouso

CODICE

0150035960005

MARCA

MATERIALE

CATEGORIE PROFESSIONALE

Cucina Gastronomia
Pizza - Pasticceria
Macelleria lavorazione carni
Bar - Fast Food
Esposizione vendita

DESCRIZIONE

vedi prodotto online

- Test: EN 455 I-II-III-IV - EN 374 I-II-III
- ASTM F 1670-1671