

KROTECH FOOD 838



> Optimaler Schnittschutz bei der Verarbeitung von Lebensmitteln

- Hervorragender Schnittschutz (ISO 13997: 26N)
- Verstärkter Schutz des Unterarms durch die lange Manschette
- Garantierte Leistung bis zu 20 Waschgängen (90°C)
- Leichte Nachverfolgung der Anzahl der Waschgänge durch spezielles Etikett
- Geeignet für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln

Kommunale Einrichtungen (Verpflegungsdienste)

Lebensmittelindustrie

- Schneiden von Fleisch und Fisch
- Ausbeinen von Geflügel
- Ausbeinen, Schneiden



Cat. 2



2X4XE
ISO 13997:
24.2 N (2513 g)

KROTECH FOOD	838
Material	-
Länge (cm)	34
Stärke (mm)	-
Handgelenk	-
Farbe	Blau
Innenverarbeitung	Nahtloses Stricktrikot aus PEHD-Fasern
Außenverarbeitung	-
Größe / EAN	7 8 9 10
Verpackung	1 Handschuh/Beutel - 10 Handschuhe/Karton

MAPA[®]
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com