TempCook 476

> Igiene, alta protezione termica e 100% impermeabilità al servizio della ristorazione

- Colore bianco-crema conforme agli standard d'abbigliamento per il settore della Ristorazione Esterna (RE)
- Protezione al calore da contatto fino a 150°C
- Guanti lavabili all'interno e all'esterno per un'igiene migliore
- Resistenza agli oli, ai grassi e ai principali detersivi

Panifici
• Estrazione dei vassoi dai forni
Industria alimentare
• Precottura
Industria del catering
• Asportazione dei piatti caldi dai forni (bagnati o asciutti)
• Asportazione dei piatti dai forni di riscaldamento
• Asportazione di oggetti dagli autoclavi o dai forni a vapore
Lavori Pubblici (Ristorazione collettiva / Catering)
• Estrazione di piatti caldi dal forno asciutto o umido
• Estrazione dagli autoclavi o dai forni a vapore

Cat. 3

4443D

Type A

AFGJOT

X2XXXX

111

Caratteristiche particolari

Guanto con manica lunga (45 cm) per proteggere l'avambraccio durante la manipolazione di piatti caldi.

TempCook	476
Materiale	Nitrile
Lunghezza (cm)	45
Spessore (mm)	-
Polso	-
Colore	Bianco
Finitura interna	Protezione termica in maglia
Finitura esterna	Zigrinata
Taglia / EAN	7 9 10
Imballo	1 paio/sacchetto - 6 paia/cartone

MAPA PROFESSIONAL
www.mapa-pro.com

Adatto al contatto con ogni tipo di alimento asciutto in conformità con la Direttiva Europea CEE 1935/2004 e il DM 21/03/73. Indossato da solo o sopra un altro guanto, è adatto per la preparazione di pesce e carne, ma anche per operazioni di manutenzione e pulizia di attrezzi taglienti destinati all'industria alimentare. Il guanto, utilizzato come sopra-guanto, è assolutamente adatto al contatto con prodotti alimentari.