

CUTFOOD

LINHA ALIMENTAR

PROTEÇÃO CONTRA CORTES PARA ALIMENTOS

- Manipulação de carcaças
- Desossa e corte de aves

TDM após 50 lavagens a 70°C = 43,8 N

A certificação após lavagem garante que os níveis EN388 são idênticos antes e depois de 50 lavagens



ISO 13997	A	B	C	D	E	F
Carga de corte em Newton	≥ 2	≥ 5	≥ 10	≥ 15	≥ 22	≥ 30

N°AET : 0075/077/162/12/24/2898 (CTC)

NORMAS (DETALHES NO SITE)
www.rostaing.com/normes-secureite

TAMANHOS

5 6 7 8 9 10 11 12 13

COMPOSIÇÃO

Malha: Polietileno de alta tenacidade, fibras minerais, poliéster, inox, polipropileno
Calibre: 10
Comprimento total: 28 cm

MANUTENÇÃO



EMBALAGEM

Saco com 5 unidades / Caixa com 30 sacos (150 luvas)



Proteção ideal contra cortes
 Malha tecnológica

45,3 N



Ambidestro



Excelente conforto e destreza

Tricotagem ergonômica



Proteção prolongada do punho

Comprimento total 28 cm

As luvas são lavadas industrialmente e, portanto, prontas para contato direto com alimentos