

**Codice** 91003

**Descrizione** Guanti da lavoro industriale Duocolor 330 - lattice floccato cotone - taglia 08/09 - blu/giallo - Deltaplus

**PartNumber** VE330BJ08

**UMV** 1



### Descrizione Estesa

. Guanti bicolori, doppia impregnatura in lattice naturale, rilievi sul palmo e sulle dita. Floccatura interna in cotone. Bordo della manichetta dentellato. Lunghezza 30cm. Spessore 0,60mm. Trattamento batteriostatico e fungistatico. Morbidezza, elasticità e sensibilità tattile. Presa antiscivolo, sull'asciutto come sul bagnato. Comfort della floccatura in cotone. Uso in ambito alimentare. Buona resistenza chimica. Guanti impermeabili. Robusti. Buona resistenza all'abrasione. Resistenza allo strappo. Buona resistenza a numerosi acidi e chetoni. Buona resistenza agli oli vegetali e ai grassi animali. Adatti in ambito: Ristorazione collettiva. Preparazioni in laboratorio. Industria conserviera. Latterie. Caseifici. Igiene, lavori casalinghi. Fannricazione ed assemblaggio. Pomiciatura, decapaggio. Macelli. Cure veterinarie. Pescherie. Imballaggio frutta e verdura.

Lattice floccato cotone doppia impregnatura.

Lunghezza : 30 cm.

Spessore : 0,60 mm.

Conforme alle norme EN374-3:2003 (ABK) livelli da permeazione da 1 a 6 (A: metanolo = 2, B: Acetone = 2, K: idrossido sodio 40% (NaOH) = 4, acido cloridrico (10%) = 6).

Supporto: 100% lattice naturale.

Floccatura : 100% cotone.

Categoria DPI: 3. Certificazione CE. Conformità alle norme EN ISO 21420:2020, EN388:2016+A1:2018, EN ISO 374-1:2016, EN ISO 374-5:2016 Regolamento (UE) 1935/2004 Contatto con i Prodotti Alimentari e GLOB MIGR



### Dati Logistici



**h** 3,00 cm  
**l** 27,00 cm  
**p** 16,00 cm



90,00 g



**cf** 12 pz  
**im** 144 pz



**pz** 3295249009540  
**cf** 91003CNF01  
**im**

### Dati di Vendita

Venduto a conf. **No**  
Nr pezzi x conf. 0



Consegna Diretta **No**

Articolo Green **No**

### Certificazioni

### Caratteristiche

**Colore** Azzurro  
**Materiale** Lattice  
**Tipologia** Guanti per lavori speciali  
**Certificazioni** Certificazione CE. Conformità alle norme EN ISO 21420:2020, EN388:2016+A1:2018, EN ISO 374-1:2016, EN ISO 374-5:2016 e al Regolamento (UE) 1935/2004 Contatto con Prodotti Alimentari.  
**Ambiti di utilizzo** Alimentare, igiene  
**Taglia** 8/9  
**Protezione da** Acidi, chetoni, oli vegetali e grassi animali