



GUANTE DE CARNICERO DE MALLA DE ACERO INOXIDABLE – REF. 150

FICHA TÉCNICA :

Nombre del producto: Guante de cota de malla de acero inoxidable – Ambidiestro
Modelo: 150

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO :

Guante de carnicero de alto rendimiento fabricado con anillos entrelazados de acero inoxidable, que ofrece una resistencia excepcional a cortes y perforaciones. Diseñado para el procesamiento de carne, fileteado de pescado y tareas de corte. Puede usarse en cualquiera de las manos y con o sin forro textil para mayor comodidad.

2. Composición del Material :

- 100 % anillos de acero inoxidable (AISI 316L)
- Cierre con correa textil

3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES :

- Máxima resistencia a cortes y perforaciones (Nivel F según EN 388)
- Apto para contacto alimentario (normativas UE y FDA)
- Diseño ambidiestro – apto para mano derecha o izquierda
- Correa ajustable en la muñeca para un ajuste seguro
- Fácil de limpiar y desinfectar
- Ligero y ergonómico

4. APLICACIONES :

- Procesamiento de carne y aves
- Fileteado de pescado
- Servicios de alimentación y catering
- Mataderos
- Cocinas industriales
- Operaciones de corte con cuchillas afiladas

5. NORMATIVAS Y CERTIFICACIONES:

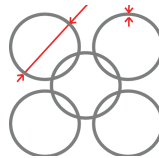
- EN 1082-1
- EN 14328
- ISO 13999-1
- Certificado CE – EPI Categoría III
- Apto para uso alimentario

6. TALLAS DISPONIBLES:

- XS – S – M – L – XL (correas codificadas por colores para identificación de talla)



Out diameter : 3.81 mm Inner diameter : 0.53 mm



EN 388:2016



AISI 316

