

Temp-Cook 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



Caratteristiche particolari

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

Temp-Cook	476
Materiale	Nitrile
Lunghezza (cm)	45
Spessore (mm)	-
Polso	-
Colore	Bianco
Finitura interna	Protezione termica in maglia
Finitura esterna	Zigrinata
Taglia / EAN	9 11 12
Imballo	1 paio/sacchetto - 6 paia/cartone

Cat. 3



4443



AJKL



X2XXXX



111

MAPA[®]
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com