



AlphaTec 37-310

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Estos guantes para manejo de alimentos ofrecen comodidad durante todo el día, a un valor excepcional



- El grosor de 0,2 mm aporta una gran destreza y sensibilidad táctil sin pérdida de durabilidad
- El NBR ofrece protección contra ácidos ligeros, grasas, aceites y líquidos
- Estos guantes para manejo de alimentos ofrecen un ajuste diseñado para permitir un balance óptimo entre ajuste y flexibilidad, solos o como sobreguante
- La fórmula libre de látex de estos guantes para manejo de carnes no presentan riesgos de alergias Tipo 1
- El puño largo extiende la protección hasta el antebrazo



Industrias

- Procesamiento de alimentos
- Servicios de Limpieza / Saneamiento

Aplicaciones

- Procesamiento de Lácteos
- Procesamiento de Frutas y Verduras
- Comidas preparadas
- Tareas de limpieza
- Limpieza

- 100% sin látex Color azul
- Sin flocado: para evitar el riesgo de contaminación alimentaria
- Aprobado para uso alimentario

Estándares de rendimiento

Especificaciones

MARCA REF.	DESCRIPCIÓN	TALLA	LONGITUD	COLOR	EMBALAJE
AlphaTec® 37-310	N/D, Nitrilo,	7, 8, 9, 10, 11	310 mm / 12,2 pulgadas	Azul	• 12 pares por bolsa; 12 bolsas por caja de embalaje