

TABLIERS

■ Caractéristiques

- + Ajustement idéal et confort absolu grâce à la large sangle de cou
- + Nettoyage simple et sans résidus
- + Les tabliers sont détectables
- + En cas d'utilisation de couteaux pointus, nous recommandons le type 4.2!
- + Sangles hygiéniques bleues en TPU

Diamètre de la bague :
7,0 mm ou 4,2 mm

Normes et spécifications :
DIN EN 13998:2003 (classe de performance 2)



| Type | Dimensions des tabliers | Poids | Taille de la personne | Tour de poitrine | Cotte de maille | Référence article |
|--------------|-------------------------|---------|-----------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Ø 7.0 x 0.7 | 45 x 75 cm | 1,1 kg | 160 – 172 cm | 80 – 100 cm | 7,0 x 0,7 mm | AS 02 4575 0000 |
| Ø 7.0 x 0.7 | 55 x 80 cm | 1,3 kg | 174 – 186 cm | 100 – 115 cm | 7,0 x 0,7 mm | AS 02 5580 0000 |
| Ø 7.0 x 0.7 | 60 x 85 cm | 1,45 kg | 188 – 196 cm | 120 – 130 cm | 7,0 x 0,7 mm | AS 02 6085 0000 |
| Ø 4.2 x 0.55 | 45 x 75 cm | 1,3 kg | 160 – 172 cm | 80 – 100 cm | 4,2 x 0,55 mm | AS 10 4575 0000 |
| Ø 4.2 x 0.55 | 55 x 80 cm | 1,5 kg | 174 – 186 cm | 100 – 115 cm | 4,2 x 0,55 mm | AS 10 5580 0000 |
| Ø 4.2 x 0.55 | 60 x 85 cm | 1,7 kg | 188 – 196 cm | 120 – 130 cm | 4,2 x 0,55 mm | AS 10 6085 0000 |

Notes pour le nettoyage et le stockage:

Après utilisation, les tabliers et les bretelles doivent être nettoyés à l'eau chaude à 50 ° C avec un détergent standard couramment utilisé dans la viande et industrie alimentaire. Nous recommandons de nettoyer avec une machine à laver standard. Après le nettoyage, rincer les tabliers à 85 ° C eau chaude.

Après le séchage, vaporisez un désinfectant sur les tabliers, en laissant le désinfectant reposer sur le tablier pendant plusieurs minutes. Après le nettoyage, les tabliers peuvent être séchés et stockés dans un endroit sec, frais et bien ventilé.



Les tabliers niroflex
sont détectables



DIN EN ISO
13998:2003

