

GUANTE FITFLEX+ EN3X42D ANSI CUT A4 AMBIDIESTRO SKYBLUE FDA



SKY BLUE es nuestro forro súper liviano y sin recubrimiento, diseñado específicamente para la industria alimentaria.

Fabricado con un innovador tejido de hilo MetalQ interno de calibre 10, ofrece una destreza superior y una protección de nivel D, garantizando la seguridad y comodidad del usuario.



CÓDIGO

13408001

CARACTERÍSTICAS:

- Material: HPPE/acero/fibra de vidrio/spandex
- Ligero y Sin Recubrimiento: Facilita la manipulación de alimentos sin comprometer la seguridad.
- Hilo MetalQ Interno de Calibre 10: Proporciona una excelente destreza y una alta resistencia a cortes.
- Aprobado por la FDA: Cumple con los estándares de seguridad alimentaria, asegurando una protección excepcional.
- Tallas: S - M - L
- Empaque: Hangtag por par, 12 pares en una bolsa, 10 bolsas por cajón.

NIVEL DE CORTE: ANSI A4



Método de prueba:
ASTM F2992-15
Seguimos las pautas de la última edición de ANSI/ISEA 105-2016

Proporciona una clasificación precisa de corte según norma americana, presentando una escala mejorada de A1 a A9. Esto asegura que nuestros productos no solo cumplan, sino que superen las expectativas en términos de resistencia y protección.

RESULTADOS DE EN 388 2016: 3X42D

EN 388:2016



3X42D

Abrasión: 3
Corte (Coupe Test): X
Desgarre: 4
Perforación: 2
Corte (TDM-100): D

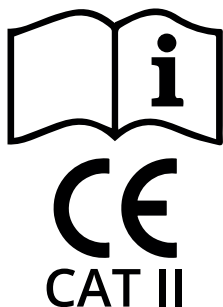
EN 388 es una norma europea. El nivel de corte se determina por el número de ciclos que tarda una sierra circular giratoria que se jala por encima de material bajo un peso constante de 500 gramos en cortar la tela. Conforme el número de ciclos aumenta, también aumenta la clasificación del guante.

GUANTE FITFLEX+ EN3X42D ANSI CUT A4 AMBIDIESTRO SKYBLUE FDA

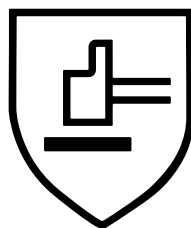


CERTIFICACIONES:

EN ISO 420:2020



EN 388:2016



3X42D

ANSI



CUT

APLICACIONES:

Las características y aplicaciones de nuestros guantes abarcan una amplia gama de trabajos especializados, tales como:

- **Alimentaria:** Procesamiento de carnes, pescados y aves, manipulación de frutas y verduras, preparación de alimentos en cocinas industriales y restaurantes.
- **Cárnica:** Corte y despiece de carne, manipulación de productos cárnicos.
- **Pesquera:** Manipulación y fileteado de pescados y mariscos.
- **Hostelería y Restauración:** Preparación y manejo seguro de alimentos en cocinas comerciales.
- **Agrícola:** Cosecha y procesamiento de productos agrícolas.

GARANTÍA:

La única responsabilidad del fabricante es que el producto sea defectuoso de fábrica. La presente garantía no aplica para efectos ocasionados por mal uso o uso inadecuado por parte del trabajador.

ALMACENAMIENTO:

Al concluir las actividades, retire sus guantes y voltéelos, tomando el puño de adentro hacia afuera. Este proceso permite la ventilación y secado de la parte interior, evitando la proliferación de hongos y bacterias. Esta práctica simple contribuye a mantener la higiene y prolongar la vida útil de los guantes.