FICHA TÉCNICA

Delantal de protección criogénica para manipular alimentos T-Cryo Chef de Cryokit®

Delantal de protección criogénica para manipular alimentos T-Cryo Chef de Cryokit®

Referencia: C500010

Tallas:

Actualizado en: 30/04/2025

Correo electrónico: sales@flexitog.com
Teléfono: +31 174 705 840
Sitio web: https://www.flexitog.eu

FlexiTog UK
FlexiTog UK Ltd
The Granary Business Park
School Road, Neatishead
Norfolk
NR12 8BU
Reino Unido

FlexiTog EU
Schuttevaerweg 17
3044 BA Rotterdam
Holanda

FICHA TÉCNICA

Peso	0.45 kg
País de origen	Italia

Correo electrónico: sales@flexitog.com
Teléfono: +31 174 705 840
Sitio web: https://www.flexitog.eu

FlexiTog UK
FlexiTog UK Ltd
The Granary Business Park
School Road, Neatishead
Norfolk
NR12 8BU
Reino Unido

FlexiTog EU
Schuttevaerweg 17
3044 BA Rotterdam
Holanda

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN GENERAL

- El delantal está fabricado con un tejido especial compuesto y multicapa que es totalmente impermeable a los líquidos.
- Protege la parte delantera del cuerpo a la hora de manipular nitrógeno líquido y/u otros gases criogénicos.
- El delantal criogénico L-Cryo Plus es un EPI indispensable para manipular hielo seco y nitrógeno líquido hasta -196 °C
- Tiras ajustables con corchetes en la cintura y el cuello.
- Aprobado para usar en cocinas y manipular alimentos

Normativa:certificado CE (Cat III)

Color: negro/naranja

Talla: Talla única de 70 cm de ancho x 90 cm de largo

Envío: fabricado por encargo; el envío tarda aprox. 7-10 días

Correo electrónico: sales@flexitog.com
Teléfono: +31 174 705 840
Sitio web: https://www.flexitog.eu

FlexiTog UK
FlexiTog UK Ltd
The Granary Business Park
School Road, Neatishead
Norfolk
NR12 8BU
Reino Unido

FlexiTog EU
Schuttevaerweg 17
3044 BA Rotterdam
Holanda