

VITO Handschuhe

Spec sheet



Funktionalität:

VITO Handschuhe bieten Sicherheit und Komfort bei der Arbeit in der Küche, insbesondere beim Umgang mit heißem Frittieröl. Die hochwertigen Handschuhe wurden speziell entwickelt um den Anforderungen in der Gastronomie gerecht zu werden. Sie schützen die Hände des Trägers effektiv vor Verbrennungen.

Eigenschaften:

- ♣ 1 Pack enthält 10 Paar einzelverpackte Gummihandschuhe
- ♣ In zwei verschiedenen Größen verfügbar (M & L)
- ♣ Hitzebeständig bis zu 200°C
- ♣ Anti-Rutsch Oberfläche für guten Grip bei trockenen und nassen Bedingungen
- ♣ Lebensmittelecht
- ♣ Beständig gegen Frittieröl, Chemikalien und Mikroorganismen
- ♣ Anatomisch geformt für guten Komfort
- ♣ Aus Naturkautschuk für hervorragende Elastizität und Haltbarkeit
- ♣ Futter aus Baumwolle, um Schweiß aufzunehmen



1 Pack á 10 Paar Handschuhe



VITO Handschuhe technische Daten:

Größe	Handumfang	Handgelenk	Manschette	Länge	Materialstärke	Gewicht
M	Ø 215mm ± 5mm	Ø 202mm ± 5mm	Ø 268mm ± 5mm	300mm ± 10mm	0.65mm	1.1 kg (10 Paar)
L	Ø 235mm ± 5mm	Ø 226mm ± 5mm	Ø 280mm ± 5mm	300mm ± 10mm	0.65mm	1.1 kg (10 Paar)
Temperature	Material	Haltbarkeit	Lebensmittelecht	Chemische Beständigkeit	Mechanische Beständigkeit	Beständig gegen Mikroorganismen
max. 200°C	Naturkautschuk und Baumwolle	3 Jahre	Ja 	Ja  AKLMNPST	Ja  2020X	Ja 

Alle angegebenen Werte sind Näherungswerte. Änderungen vorbehalten. Vor Sonneneinstrahlung und Frost schützen!



Ver.1.0



VITO AG

T: +49 7461 96289-0

info@vito.ag / www.VITO.ag