



Tabliers Polyurethane

Accueil > Catalogue > Divers > Tabliers Polyurethane



TABLIER POLYURETHANE pour industries agroalimentaires et industries chimiques comme protection contre les éclaboussures.

Caractéristiques:

- Tissu très brillant, très lisse, qui se nettoie facilement
- Très résistant à l'abrasion, au graisses animales, au sang, et à l'eau de javel à 40° chlorométriques
- Reste stable à -40C°
- Ne durcit pas
- Le nettoyage se fait par lavage avec de l'eau à 60C° maximum, additionnée d'un désinfectant neutre non acide, suivi d'un rinçage à l'eau claire
- Le tablier doit être étendu pour séchage sans essorage
- Le tablier doit être stocké sec
- Conforme aux exigences de la Directive Européenne **89/686/CEE** et à la norme **EN 467**

Fonctions	<i>Égouttage, Enfournage, Façonnage, Filtration, Laminage, Manutention</i>
Attaches	<i>Attache X, Harnais, Standard</i>
Couleurs	<i>Blanc, Bleu, Jaune, Marron, Noir</i>
Métiers	<i>Abattoirs – Boucheries, Charcuteries – Salaisons, Distilleries – Tonneleries, Fabrication artisanale, Jardineries, Laiteries – Fromageries, Spiruline</i>
Largeur	<i>90cm</i>
Longueur	<i>110 cm, 115 cm, 120 cm, 130cm</i>

Catégories : Divers, Huilerie, Laiterie - Fromagerie, Spiruline, Tabliers de Protection, Viande.

NOS MARQUES :



Société des Tissages Nicollet
LA CROZE - 01300 BELLEY - +33 (0)479 810 319
CONTACT

TISSUS TECHNIQUES À USAGE ALIMENTAIRE | TABLIERS DE PROTECTION | SOCIÉTÉ | FABRICATIONS

Tissus Techniques alimentaires et Tabliers pour la Poissonnerie, Jardinerie, Chimie, Mécanique, Plonge, Soudure et Divers usages. Tissus Techniques alimentaires pour Abattoirs, Boucheries, Boulangeries, Pâtisseries, Charcuteries, Salaisons, Distilleries, Tonneleries, Fruits, Huileries, Laiteries, Fromageries, Spiruline et diverses utilisations.

Mentions Légales | 2H+M & Indélébile Création