Herren Fleischträgermantel Food

Arbeitsmäntel

Artikelnummer: 160-40-034



PSA KATEGORIE I

Schulterbereich und Ärmeloberseiten sind doppellagig gearbeitet.

Material	**65 % Polyester, 35 % Baumwolle Diagonal-Köper innen angeraut**
Farbe	
Größen	**S, M, L, XL, XXL, 3XL, 4XL**
Ursprungsland	**China**
Gewicht	**0,83 kg pro Stück**
Grammatur	**ca. 280 g/m²**
Verkaufseinheit	**Stück**
Hersteller	**PLANAM-Arbeitsschutz Vertriebs-GmbH**

Schutz und Normen

Kennzeichnung	DIN 10524 · Angelehnt an die Empfehlungen von HACCP und DIN 10524
OEKO-TEX® STANDARD 100	ZHGO 047178 · Produktklasse II
Kennzeichnung	UV STANDARD 801 · UVS 065120

Pflege

Reinweiß: 95 °C Normalwäsche, Chlor- und Sauerstoffbleiche zulässig. Kornblumenblau: 60 °C Normalwäsche, Nicht bleichen. Beide: Trocknen mit reduzierter thermischer Beanspruchung; heiß bügeln; Reinigung mit Perchlorethylen/Kohlenwasserstoffen.

Wichtige Hinweise

DIN 10524: Herstellerangabe zur Gestaltung der Food-Berufsbekleidung, angelehnt an die Empfehlungen von HACCP und DIN 10524. Keine eigenständige Zertifizierung eines betrieblichen HACCP-Systems.
UV STANDARD 801: Gilt für die vom Hersteller entsprechend gekennzeichnete Material- und Farbausführung.

Produktübersicht auf Grundlage der Herstellerunterlagen. Die Originalanleitung und die EU-Konformitätserklärung gelten ergänzend.