

Ficha Técnica

Sapato Branco P/ Indústria Alimentar

Ref^a.: 51892

Mod.: X0500 S2 SRC

Revisão 00



Especificações Técnicas

- Sapato branco em pele - Couro Nappa Action.
- Forro Cambrella.
- Palmilha SJ Foam.
- Sola em PU de dupla densidade.
- Biqueira de protecção metálica, em aço, com resistência ao impacto a 200J. Suporte metálico robusto, para proteger os pés do utilizador contra objectos que caíam ou que rebolem.
- Resistente ao deslizamento (SRC). As solas antiderrapantes são uma das características mais importantes do calçado de segurança e para fins profissionais. As solas antiderrapantes SRC passam por testes antiderrapagem SRA e SRB, pelo que são testadas tanto em superfícies de aço como de cerâmica.
- Sapato com resistente à penetração da água (WRU). Previne a penetração de água, se não estiver permanentemente exposto a níveis elevados.
- Anti-estática (A).
- Absorção de energia no tacão (E).
- Sola resistente a hidrocarbonetos (FO).
- O HACCP é um sistema de teste que se baseia numa análise de risco. Permite identificar, avaliar e eliminar os riscos significativos associados aos alimentos que podem provocar doenças nos consumidores. Os modelos equitativos especialmente desenvolvidos para a indústria alimentar e para fins de HACCP contêm materiais suscetíveis à agregação de bactérias.

- Ajuste: 11.
- Peso: 525gr (1 pé tam.: 42)
- Tamanhos disponíveis: 35 a 47

Campo de Aplicação

- Recomendado para trabalhos gerais.

Acessórios e Equipamentos Complementares

Normas e Simbologia

- EN 20345
- S2 SRC



» Mais Informação, consulte www.hrgroup.pt,
» produtos » normas e simbologias.