



## TEGERA® 7363

Guantes resistentes al corte, totalmente forrado, 0,3\* mm (\*chem-layer) nitrilo, recubrimiento total, acabado rugoso, nivel C de resistencia al corte, 18 gg, tecnología CRF®, hilo de fibra de vidrio, nylon, poliéster, spandex, Cat. III, verde, resistentes al calor por contacto hasta 100 °C, sin ftalatos, sin látex, resistentes al aceite y la grasa, impermeables, para todo tipo de trabajos

PROPIEDADES Sensibilidad extremadamente buena en las puntas de los dedos, flexible, duradero, agarre excelente, agarre excelente en entornos aceitosos

CARACTERÍSTICAS Resistentes al calor por contacto hasta 100 °C, sin ftalatos, sin látex, resistentes al aceite y la grasa, con membrana impermeable

■ TEGERA®



■ CRF®



## TEGERA® 7363

Guantes resistentes al corte, totalmente forrado, 0,3\* mm (\*chem-layer) nitrilo, recubrimiento total, acabado rugoso, nivel C de resistencia al corte, 18 gg, tecnología CRF®, hilo de fibra de vidrio, nylon, poliéster, spandex, Cat. III, verde, resistentes al calor por contacto hasta 100 °C, sin ftalatos, sin látex, resistentes al aceite y la grasa, impermeables, para todo tipo de trabajos

PROPIEDADES Sensibilidad extremadamente buena en las puntas de los dedos, flexible, duradero, agarre excelente, agarre excelente en entornos aceitosos

CARACTERÍSTICAS Resistentes al calor por contacto hasta 100 °C, sin ftalatos, sin látex, resistentes al aceite y la grasa, con membrana impermeable

■ TEGERA®



■ CRF®

CE Cat. III

EN 420:2003  
+ A1:2009



EN 388:2016  
4X32C



EN 407:2004  
X1XXXX



EN ISO 374-1:2016/Type A  
AJKMNOPT



EN ISO 374-5:2016

VIRUS



NOT FOR  
FATTY FOOD



CE Cat. III

EN 420:2003  
+ A1:2009



EN 388:2016  
4X32C



EN 407:2004  
X1XXXX



EN ISO 374-1:2016/Type A  
AJKMNOPT



EN ISO 374-5:2016

VIRUS



NOT FOR  
FATTY FOOD

