

Cerotti universali blu per HACCP – CER118



Una gamma di cerotti blu conformi alle norme HACCP per l'utilizzo nell'industria alimentare, nel settore della ristorazione e nella cucina.

- ✓ E' costituito da materiale PE (polietilene) molto resistente
- ✓ Resistente al lavaggio e allo sporco
- ✓ Rilevabile visivamente ed elettromagneticamente
- ✓ Il colore blu non scolorisce in acqua
- ✓ Adesivo ipoallergenico molto forte che fa aderire bene
- ✓ Cuscinetto assorbente della ferita, non si attacca alla ferita
- ✓ Non contiene lattice
- ✓ Foglio di alluminio avvolto sotto al tampone
- ✓ Soddisfa gli standard HACCP, IFS e BRC

100pz/box: 30 cerotti 19x72mm

26 cerotti 25x72mm

20 cerotti formato H

20 cerotti Farfalla

4 cerotti 38x38mm