CHAUSSURES DE SÉCURITÉ DE CUISINE S2 HOMME
Référence : 04811



RESUME

Choisissez les chaussures de sécurité de cuisine S2 masculines afin de travailler en toute sécurité dans les domaines de l'agroalimentaire, de la santé, des laboratoires.

Leur matière en microfibre leur apporte légèreté, protection optimale, confort et facilité de nettoyage.

Nous préconisons leur utilisation dans l'industrie agro-alimentaire, les métiers de l'hygiène, les activités en cuisine ou en laboratoire.

Normées S2, elles vous confèrent résistance aux chocs, à l'écrasement, aux hydrocarbures ainsi qu'au glissement et à la pénétration de l'eau dans la chaussure.

Disponibles en basses ou montantes, blanches ou noires.

Pointures : Du 38 au 47

Les points forts :

- Normées EN ISO 20345
- Fabriquée en France
- Haute protection
- Entretien facile



DECLINAISONS

Pointure	Couleur	Modèle
38	Blanc	Basses
38	Blanc	Montantes
39	Blanc	Basses
39	Blanc	Montantes
40	Blanc	Basses
40	Blanc	Montantes
41	Blanc	Basses
41	Blanc	Montantes
42	Blanc	Basses
42	Blanc	Montantes
43	Blanc	Basses
43	Blanc	Montantes
44	Blanc	Basses
44	Blanc	Montantes
45	Blanc	Basses
45	Blanc	Montantes
46	Blanc	Basses
46	Blanc	Montantes
47	Blanc	Basses
47	Blanc	Montantes
38	Noir	Basses
39	Noir	Basses
40	Noir	Basses
41	Noir	Basses
42	Noir	Basses
43	Noir	Basses
44	Noir	Basses
45	Noir	Basses
46	Noir	Basses
47	Noir	Basses
38	Noir	Montantes
39	Noir	Montantes
40	Noir	Montantes
41	Noir	Montantes
42	Noir	Montantes
43	Noir	Montantes
44	Noir	Montantes
45	Noir	Montantes
46	Noir	Montantes
47	Noir	Montantes

DESCRIPTION

Comment entretenir les chaussures de sécurité de cuisine S2 ?

Leur fermeture "mocassin" sans lacets permet d'éviter une accumulation de saleté à cet endroit.

De plus, les chaussures de sécurité s'entretiennent facilement et rapidement. En effet, grâce à leur composition en microfibre, il est possible de les passer en machine à une température de 30 °C.

Il est également possible de nettoyer ces chaussures de sécurité à l'aide d'eau, de savon et une éponge.

Retrouvez l'ensemble de nos chaussures de sécurité basses SBP, S1P et S3. Prozon met aussi à votre disposition une gamme de gants de sécurité.

Les exigences de la norme EN ISO 20345:2011 :

Différentes exigences concernent ces chaussures de sécurité de cuisine :

Les exigences fondamentales (SB) de cette norme sont :

- Résistance de l'embout au choc (200 joules) et à l'écrasement (1500 daN)
- Résistance et qualité des matériaux
- Ergonomie et confort de la chaussure

Les exigences additionnelles de cette norme sont :

- (A) Antistatique
- (E) Absorption d’énergie par le talon
- (WRU) Résistance à la pénétration et à l'absorption d'eau par la tige
- (FO) Résistance aux hydrocarbures
- (SRC) Résistance au glissement (céramique + savon et acier + huile)

Découvrez également nos dalles antidérapantes cuisine, idéales pour les milieux huileux ou graisseux, elles permettent de drainer les liquides.

Découvrez aussi notre mobilier de cuisine professionnel avec

notamment notre sélection de meuble cuisine inox.

Caractéristiques des chaussures de sécurité de cuisine homme

Genre : Homme

Pointure : Du 38 au 47

Matière : Microfibre

Fermeture : Élastique

Poids :

- Basses : 548 g
- Montantes : 575 g

Marquages normatifs : S2 SRC

Couleurs :

- Noir
- Blanc

Embout de sécurité : Acier

Conditionnement : Vendu par paire