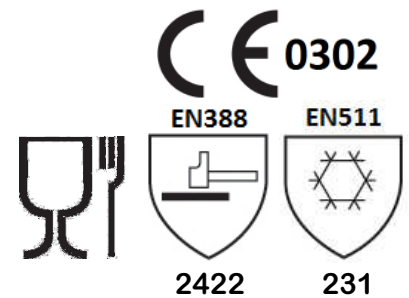


T-CRYO CHEF

APRON FOR CRYOGENIC PROTECTION
FOOD CONTACT APPROVED



Features

The apron is made by a special composite and coupled multilayered fabric, completely waterproof to liquids. Adaptable to each individual through laces with clip buckles at the neck than the waistband, Dimension 70 x 90 cm.

Suitable for food contact (*)

Application

Suitable for all work in the presence of liquid nitrogen to prevent burns in the event of leakage of the liquid gas, especially in transfer operations:

- Biology
- Biobanks
- Food industry
- Molecular cuisine
- Ice Cream
- Chemical industry
- Scientific research
- Environmental Technologies
- Medical Technologies
- Computing
- etc.

(*) Test carried out by 'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini".

T-CRYO CHEF is a completely waterproof apron (waterproof) to protect the front part of the body in operations that involve the use of liquid nitrogen (or other cryogenic gases).

Made with specially designed composite materials for this application. Tested, with success, by contact with liquid nitrogen (-195.82 ° C) for one minute and the next test of flexibility (RCT method).

3rd category CE certification

SPECIAL FOR KITCHEN USE

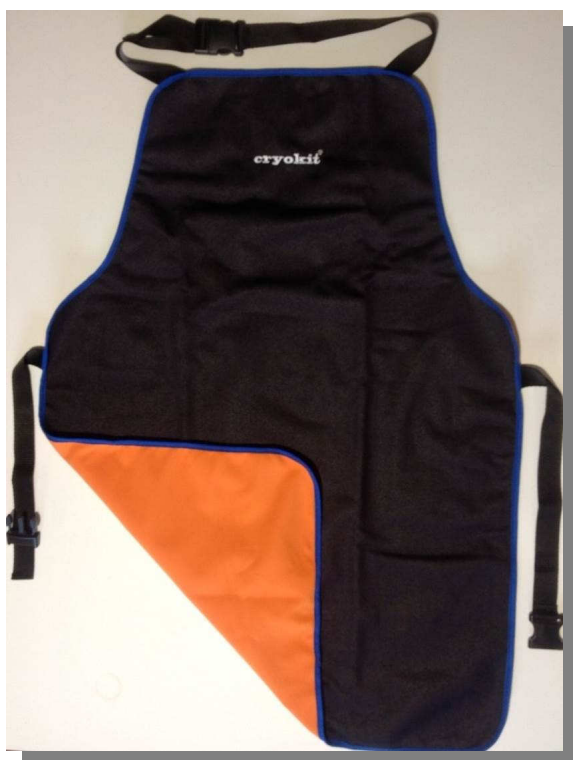
Warning! Persons handling cryogenic gases must be familiar with the risks that they involve, and should be adequately trained to handle security operations. Must also be established emergency procedures and adequate training of all functioning equipment. The cryogenic gas should never be handled without proper protective equipment.

Caution! Not intended for immersion in liquid nitrogen or other cryogenic liquid.

Reference
T-CRYO CHEF

T-CRYO CHEF

GREMBIULE PER PROTEZIONE CRIOGENICA



T-CRYO-CHEF è un grembiule completamente impermeabile (waterproof) per proteggere la parte anteriore del corpo nelle operazioni che prevedono l'utilizzo di Azoto Liquido (o altri gas criogenici).

Realizzato con materiali compositi appositamente studiati per questa applicazione. Testato, con successo, mediante contatto con azoto liquido (-195,82°C) per un minuto e successiva prova di flessibilità (RCT method).

INDICATO PER L'UTILIZZO IN CUCINA, GELATERIA, ECC.

Certificato CE in 3° categoria.

Avvertenza! Chiunque manipoli gas criogenici deve avere familiarità con i rischi che questi comportano e deve essere formato in modo adeguato per gestire in sicurezza le operazioni. Devono essere anche stabilite procedure di emergenza e formazione adeguata al funzionamento di tutte le attrezzature. I gas criogenici non devono mai essere maneggiati senza un adeguato equipaggiamento protettivo.

Attenzione! Non inteso per immersione in azoto liquido o altri liquidi criogenici.



EN388

EN511



2422

231

Caratteristiche

Il grembiule è realizzato con uno speciale tessuto composito accoppiato e completamente impermeabile ai liquidi. Adattabile ad ogni individuo mediante lacci con fibbie a clip sia al collo che in vita. Misure 70 x 90 cm.

Idoneo per il contatto con alimenti (*)

Applicazioni

Indicato per tutti i lavori in presenza di azoto liquido per prevenire ustioni in caso di fuoriuscita del gas liquido:

- Biologia
- Biobanche
- Industria alimentare
- Cucina molecolare
- Gelateria
- Industria chimica
- Ricerca scientifica
- Tecnologie ambientali
- Tecnologie mediche
- Informatica
- ecc.

(*) Test effettuati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini".

Codice
T-CRYO CHEF