

0417913

FICHE TECHNIQUE

Gant anti-coupure tricot, manchette longue

TYPE DE TRAVAUX : **Manutention moyenne**

TYPE DE PROTECTION : → **Protection contre les coupures**

Ce gant bleu résistant à la coupure (niveau C) est assorti d'une manchette en tricot pour une protection supplémentaire du poignet. Parfait pour la manipulation de denrées alimentaires. Tricot jauge 13 et technologie résistant à la coupure CRF, pour un confort et une protection anticoupures assurés. Chaque paire est livrée dans un emballage individuel.

Caractéristiques

Matériau doublure	<i>Fil de fibre de verre, HPPE, Polyester, Spandex</i>
Longueur	<i>265-310 mm</i>
Type de poignet	<i>Manchette longue tricotée</i>
Matériau poignet	<i>Textile</i>

Dextérité	5
Jauge	13
Coloris	<i>Bleu</i>



Normes

CE EPI 2016/425 - Catégorie II
TP TC 019:2011



CONTACT ALIMENTAIRE

EN ISO 21420:2020

EN 388:2016+A1:2018 3X4XC



Abrasion 3
Coupure X
Déchirement 4
Perforation X
TDM coupure C

0417913

FICHE TECHNIQUE

Conditionnement

	Paquet	Carton	Palette
Conditionnement	SACHET 12	60	18 CC
Dimensions en cm	28,5 x 12 x 11,5	33,5 x 65 x 16	80 x 120

EAN 13	9	10	11
Sachet individuel	7340118322872	7340118322827	7340118322834
Paquet	7340118322933	7340118322889	7340118322896
Carton	7340118322995	7340118322940	7340118322957

Avantages

- Extra long
- Bonne sensibilité du bout des doigts
- Respirant
- Confortable
- Approuvé pour la manipulation de produits alimentaires
- Doux
- Flexible



Utilisation

Environnements d'utilisation : Environnements à risques de coupures, espaces secs.

Domaines d'utilisation : Travail dans l'industrie piscicole, manipulation de produits alimentaires, manipulation de nourriture, travail en cuisine, hôtellerie, restauration

Prévient des risques de : Coupures, blessures abrasives, cloques et ampoules, écorchures, égratignures/lacérations.

Conditions de stockage et de conservation



Système de management certifié