

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **Gant nitrile GRIPPАЗ® 306**

Codes Bobet :

27007 : T7/S | 27010 : T10/XL**27008 : T8/M | 27011 : T11/2XL****27009 : T9/L | 27012 : T12/3XL**Unité de vente : **Boîte**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

Gants en nitrile de qualité supérieure offrant une résistance et une adhérence inégalées. Ces gants adaptés sont parfaits pour la manipulation et la transformation des aliments. Grippaz® utilise un composé organique spécialement formulé qui donne d'excellentes performances avec tous les types d'aliments, y compris les aliments huileux. Le design breveté à l'intérieur et à l'extérieur du gant offre une dextérité supplémentaire avec des pièces huileuses ou humides. Grip en écailles de poisson pour une meilleure dextérité sur surface humide et sèche.

- Matériau : 100 % nitrile, sans latex
- Conception : Sans poudre, sans silicone, écaille de poisson brevetée Grippaz®
- Manchette : Perlé
- Couleur : Bleu
- Anti-statique
- Vendu par boîte de 50 gants / 25 paires
- Confortable et coupe ajustée
- Peut être porté par-dessus les doublures et sous les manches
- Convient à tous les types d'aliments
- Dextérité maximale
- Compatible avec l'écran tactile

GUIDE DES TAILLES

S(7): 85 mm, M(8): 95 mm, L(9): 105 mm, XL(10): 115 mm, 2XL(11): 123 mm, 3XL(12): 130 mm

DIMENSIONS ET PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Longueur (mm) : 300

Épaisseur de la manchette (mm) : 0,13

Épaisseur de la paume (mm) : 0,15

Épaisseur des doigts (mm) : 0,17 EN 420

PERFORMANCES :

Résistance à la traction (MPa) : supérieur ou égale à 14 (avant et après vieillissement)

Allongement à rupture (%) : supérieur ou égale à 500 (avant vieillissement) et supérieur ou égale à 450 (après vieillissement)

UTILISATIONS :

Industrie alimentaire, agroalimentaire, agriculture, usage général...

CONSEILS DE STOCKAGE / UTILISATION :

STOCKAGE

Lorsqu'il n'est pas utilisé, veuillez conserver le produit dans un endroit bien ventilé et à l'abri des températures extrêmes

NORMES :

Conforme à l'arrêté du 05/08/2020 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Conforme au règlement UE 2016/425 relatif aux EPIs

Conforme aux normes suivantes :

- EN ISO 374-1:2016+A1:2018 : risques chimiques
- EN ISO 374-5:2016 : risques virus
- EN ISO 21420 : 2020 : exigences générales



2777



VIRUS



Type B - JKTP