

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Gant anti-coupure HyFlex® 72400**

Codes Bobet :

21826 : T.6, Violet | **21829 : T.9, Marron**

21827 : T.7, Rouge | **21830 : T.10, Noir**

21828 : T.8, Jaune | **21835 : T.11, Bleu ciel**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

- Gant anti-coupure niveau F pour toutes les activités de découpe en industries agroalimentaires.
- Gant textile, tricoté jauge 10.
- Durabilité optimale et protection contre les coupures
- Poignet tricot
- Gant de poids léger/moyen alliant douceur et souplesse et pouvant être porté sans gêne pendant des périodes prolongées
- Facilement identifiables grâce aux différentes couleurs de finition poignet
- Forme ambidextre doublant la durée de vie du gant.
- Matériaux : Acier inoxydable, polyester, Lycra®, HPPE, fibre de verre
- De couleur bleue, référence pour le milieu alimentaire.
- Gant constitué de fibres élastiques Spandex assurant un maintien ajusté, même après des lavages répétés
- Sans latex : Limite les risques d'allergies (type I)

UTILISATIONS :

- Idéal pour les utilisations dans les domaines de transformation du poisson, de la viande et de la volaille et dans le process des fruits et légumes.
- Ne pas utiliser pour la manipulation de liquides ou d'objets pointus. Ne pas utiliser en cas de risques de happement par une machine en mouvement.

CONDITIONNEMENT :

Emballé par sachet de 12 gants, carton de 24 gants (soit 2 sachets)

LAVAGE :

Lavable en machine à 90°C : avec des agents nettoyants non caustiques, séchage à 40°C maximum. Sans altération des performances ou de la durabilité, aucun rétrécissement même après plusieurs lavages.

NORMES :

Conforme aux Règlement européen 2016/425 relatif aux équipements de protections individuelles (Catégorie II)

Conforme aux normes européennes :

- EN ISO 21420 : 2020 : Exigences générales et méthodes d'essai - Gants de protection
- EN 388:2016 + A1: 2018 : Risques mécaniques : 3X4XF

Gants conformes aux exigences du Règlement 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et au Règlement 2023/2006 de la Commission européenne relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées



EN ISO 21420 :
2020 Cat.II



EN388:2016 + A1:
2018 - 3X4XF