

FICHE TECHNIQUE

EPIFOOD®

ARTICLE**Désignation : Gant nitrile EPIFOOD****Codes Bobet :****15011 : T.S (6-7)****15012 : T.M (7-8)****15013 : T.L (8-9)****15014 : T.XL (9-10)****Unité de vente :Cent***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES**

Gant nitrile offrant une très bonne résistance aux agressions des produits chimiques et une souplesse étonnante permettant un toucher de grande sensibilité

- Matière : Nitrile
- Couleur : bleu
- Manchette : Bord roulé
- Extrémités doigts rugueuses
- Ambidextre

DIMENSIONS:

Longueur = 240mm (+/-5)

Epaisseur doigt (mm) = 0.08 (+/-0.01)

Epaisseur manchette (mm) = 0.04 (+/-0.01)

Epaisseur paume (mm) = 0.06 (+/-0.01)

Largeur de la paume (mm) (+/-5)= 85 taille S, 95 taille M, 105 taille L et 115 taille XL

AQL = 1.5

UTILISATIONS :

Toutes les phases finales de la transformation de la viande et du poisson. Elaboration des plats préparés. Laiterie, fromagerie et fabrication des produits laitiers. Collectivités....

CONSEILS DE STOCKAGE / UTILISATION :

A stocker dans l'emballage d'origine à l'abri de la lumière, de l'humidité et des températures entre 10°C et 40°C.
Date de péremption : 5 ans après la date de fabrication

CONDITIONNEMENT :

Boîte de 100 - Carton de 10 boîtes de 100

NORMES :

Conforme aux :

- Règlement UE 2017/745 relatif aux dispositifs médicaux
- EN 455-1-2-3-4 : gants médicaux non réutilisables

- Règlement UE 2016/425 relatif aux équipements de protection individuelle Catégorie III
- EN ISO 21420- Gants de protections exigences générales et méthodes d'essais
- EN 16523-1 – Gants de protection contre les produits chimiques et les micro-organismes
- EN 374-1/-2/-4/-5- Gants de protection contre les produits chimiques et les micro-organismes

CONTACT ALIMENTAIRE : Conforme au Règlement UE 10/2011 sur les produits plastique en contact avec les aliments.

Conforme à l'Arrêté français sur le caoutchouc du 05/08/20



EN ISO 374-1
KPT



EN ISO 21420