

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Gant anti-coupure Blue Rhino 73-9110**

Codes Bobet :

17416 : T.6 bleu Lis.jaune | 17419 : T.9 bleu Lis.rouge
17417 : T.7 bleu Lis.bleu | 17420 : T.10 bleu Lis.noir
17418 : T.8 bleu Lis.vert | 17421 : T.11 bleu Lis. marron

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

- Gants anti-coupure bleu tricotés sans couture, poignet tricot. Grande manchette 9 cm
- Matériau du gant: Caoutchouc naturel dans l'élastique, fibre anti-coupure en inox
- Jauge 7
- Traitement anti-microbien
- Lavage à 92°C : 50 lavages maximum à 85°C et séchage à 70°C sans effet sur la résistance à la coupure
- Liseré de couleur par taille
- Ambidextre
- Résistance à la coupure niveau F , 59,5 N

UTILISATIONS :

- Idéal les utilisations dans les domaines de préparation de viande, abattoirs et bouchers, transformation fruits...

CONDITIONNEMENT :

Emballé par sachet de 6 unités, carton de 144 gants (soit 24 sachets)

CONSEILS DE STOCKAGE / UTILISATION :

- Entreposez les gants à l'abri de la lumière directe du soleil dans un endroit frais et sec. Gardez-les à l'abri de toute exposition à l'ozone ou de toute source d'allumage.
- Ne pas utiliser contre des flammes. Ne pas utiliser lorsqu'il y a risque de happement par des machines en mouvement.
- Le gant n'étant pas étanche, il ne peut pas être utilisé comme protection chimique.

NORMES :

Conforme au règlement UE 2016/425 relatifs aux EPI (Catégorie II)

Conforme aux normes européennes :

- Exigences générales : EN ISO 21420: 2020
- Résistance mécanique : EN388:2016 + A1:2018 4X4XF
- Risque thermique: EN 407:2020 X1XXXX

Conforme au règlement UE 10/2011 relatif aux matières plastiques au contact des denrées alimentaires



EN ISO 21420 :
2020 (Cat II)



EN388:2016 + A1:
2018 4X4XF



EN 407:2020
X1XXXX