

FICHE TECHNIQUE

ARTICLEDésignation : **Gant TEMP-COOK**Code Bobet : **17871**Unité de vente : **Paire***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES**

- Gant étanche en nitrile blanc avec intérieur à haut pouvoir d'isolation thermique.
- 100% étanche au service de la restauration.
- Forme anatomique.
- Revêtement anti-dérapant sur la paume et sous les doigts.
- Longueur manchette 450 mm.
- Protection thermique jusqu'à 250°C* (*à partir de 150°C, le produit peut devenir plus rigide et la couleur peut changer, mais les performances ne sont pas altérées).
- Catégorie III.
- Couleur : blanc-crème.
- Taille 9

PERFORMANCES :

- Revêtement anti-dérapant pour une meilleure préhension des objets humides.
- Gant lavable intérieur, extérieur pour une meilleure hygiène.
- Excellent confort du tricot coton intérieur.
- Protection de l'avant-bras.
- Résistance aux huiles, graisses et produits détergents.
- Excellente résistance mécanique.

UTILISATIONS :

- Restauration Hors Foyer (RHF): Sortie de plats chauds des fours (sec ou humide), sortie de plats en four de maintien au chaud, sortie d'autoclaves.
- Boulangeries : Sortie de fours de cuisson.
- Industrie agroalimentaire : Pré-cuisson.

CONSEILS DE STOCKAGE / UTILISATION :

Pour une sécurité supérieure et une plus grande durée de vie des gants :

- Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation pouvant différer de celles des essais CE de type (en particulier mécaniques et/ou chimiques), en fonction de la température, de l'abrasion et de la dégradation.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.

- Gant compatible avec les lotions de lavage des mains à partir de tensio-actifs.
- En cas de sensation de brûlure ressentie suite à un usage prolongé, éloigner les mains de la source de chaleur et enlever immédiatement les gants. De ce fait, en cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- S'ils sont sales, laver les gants avec de l'eau courante et du savon (ou des détergents domestiques), puis essuyer avec un chiffon sec.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.
- Usage déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Ne pas utiliser ces gants à proximité de machines présentant un risque de happement.
- Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout autre procédé de nettoyage non recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Extérieur du gant lavable à l'eau courante à l'aide d'un produit d'entretien ménager.
- Dans le cas d'un lavage complet (intérieur et extérieur), un séchage long et délicat est requis.
- Pour le séchage :
 - * Retourner partiellement le gant jusqu'au poignet.
 - * Déposer le verticalement sur une grille et laisser sécher le gant pendant plusieurs heures dans une étuve ventilée à 60°C maximum.
- Attention un séchage en tambour industriel est à proscrire.

NORMES :

Conforme au règlement UE 2016/425 relatif aux équipements de protection individuelle (Catégorie III)

Conforme aux normes européennes :

- Exigences générales : EN 420:2003 +A1:2009
- Risques mécaniques : EN 388:2016 4443D
- Risques thermiques : EN 407:2004 X2XXXX

Grâce à ses tricots intérieurs ainsi qu'à son revêtement en nitrile, ce gant peut être utilisé pour la manipulation générale de pièces chaudes jusqu'à 250°C pendant 15 secondes. Ce gant ne doit pas être mis au contact direct d'une flamme.

- Protection contre les micro-organismes : EN ISO 374-5:2016
- Risques chimiques : EN 374-1:2016 Type A - AFGJOT
- Protection contre le froid : EN 511:2006 111

Environnement d'exposition maximale pour le froid : manipulations normales intermittentes en réfrigérateurs, congélateurs et chambres froides pour des températures >-30°C.

Conforme à l'arrêté du 05 août 2020 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires



0334 EN 420 : 2003
+A1:2009 Cat.III



EN388:2016
4443D



EN ISO 374-5
:2016



EN ISO374-1:2016
Type A -AFGJOT



EN511:2006
111



EN 407 : 2004
X2XXXX

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées.