

## FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Gant nitrile ULTRANITRIL 495**

Codes Bobet :

**17765 : T.6**

**17766 : T.7**

**17767 : T.8**

**17768 : T.9**

**17769 : T.10**

Unité de vente : **Paire**

*Photos non contractuelles*

**CARACTERISTIQUES**

- Matière : nitrile
- Finition intérieure : flockée
- Finition extérieure : relief antidérapant
- Longueur : 320 mm
- Epaisseur : 0.41 mm
- Couleur : bleu

**AVANTAGES :**

- Très bonne résistance aux huiles et graisses animales et végétales.
- Bonne préhension d'objets glissants grâce au relief antidérapant.
- Adapté au contact avec les denrées alimentaires.
- Peut être porté seul ou en sur-gant
- Recommandé pour les personnes sensibilisées aux protéines du latex naturel
- Garanti sans silicone

**UTILISATIONS :**

Agro-alimentaire : découpe de viande et de poissons, découpage de filets de poisson, manipulations alimentaires.

**CONDITIONNEMENT :**

1 paire/sachet - 10 paires/sachet - 100 paires/carton

**CONSEILS DE STOCKAGE / UTILISATION :**

- 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.
- L'usage de ces gants est déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

Conditions de stockage :

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière, de l'humidité et de sources de chaleur.

**NORMES :**

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

Conforme aux normes européennes :

- Exigences générales : EN ISO 21420:2020 (Dextérité 5)
- Risques mécaniques : EN 388:2016 + A1:2018 3101X
- Risques chimiques : EN ISO 374-1:2016 + A1:2018 Type A - AJKOPT
- Risques micro-organisme : EN ISO 374-5:2016

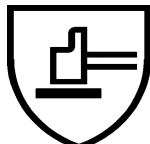
Conforme à l'arrêté français du 05 août 2020 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires



0334



EN ISO 21420 :  
2020 Cat.III



EN388:2016 + A1:  
2018 - 3101X



EN ISO374-5:2016



EN ISO374-1:2016  
+A1:2018A-AJKOPT