



FICHE TECHNIQUE



ARTICLE

Désignation : **Tablier LIGHTINOX**

Codes Bobet :

26497 : 55x70

26498 : 55x80

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES



MATIÈRE : Cotte de mailles en acier inoxydable alimentaire
EPI de catégorie III

DIMENSIONS :

- Code 26497 : Largeur 55 x hauteur 70 cm ; Stature 148-165 cm ; Tour de taille/poitrine 90-120 cm
- Code 26498 : Largeur 55 x hauteur 80 cm ; Stature 158-190 cm ; Tour de taille/poitrine 90-120 cm

Cotte de mailles :

- diamètre du fil : 0,7 mm
- diamètre intérieur des anneaux : 5,6 mm
- diamètre extérieur des anneaux : 7 mm

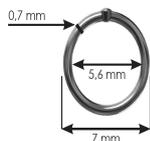
La partie haute du tablier est équipée de quatre points de fixation (double platine)

Le tablier est livré avec un harnais VITOFIX

Possibilité d'ajouter un sur-tablier ou une housse pour un maximum d'hygiène et une facilité de nettoyage

DOMAINE D'APPLICATION

Le tablier LIGHTINOX 100% inox alimentaire est utilisé dans les industries de la viande, les établissements de restauration, la grande distribution, l'industrie du textile et bien d'autres domaines. Il assure une protection contre les coupures, les coups de couteaux à main ou outils coupants à main



PIÈCES DÉTACHÉES :

- Bretelles (Harnais) Vitofix: code 21935 à 21937
- Bretelles croisées (= un jeu de bretelles + une ceinture de taille):code 23671

CONSEILS DE STOCKAGE / UTILISATION :

SÉCHAGE ET STOCKAGE : Séchage forcé par ventilation d'air chaud ou naturel, mais dans un endroit sec et bien aéré/ventilé. Stockage dans un endroit frais et sec

LAVAGE :

NETTOYAGE/DÉSINFECTION : Le nettoyage de l'EPI peut être réalisé à l'aide d'un pistolet de nettoyage adapté, par trempage, par un brossage énergique ou en machine à laver. Dans tous les cas, l'eau additionnée de produit doit être à une température maximale de 63°C. Attention, la fiche technique du produit utilisé fait foi à une température d'eau maximum qui peut être plus faible. Une attention toute particulière sur le dosage et la température doit être observée dans le cas de produits alcalin Chlorés ou acides. Utiliser seulement des produits autorisés par les services vétérinaires. L'utilisation de chlore à forte dose et à haute température est déconseillée.

DÉSINFECTION : La désinfection à haute température peut se faire à l'eau claire d'un minimum de 82°C jusqu'à une température maximale de 90°C, en machine, par trempage ou aspersion

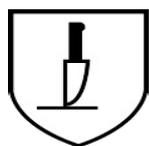
NORMES :

La tablier Lightinox est conforme au règlement (UE) EPI 2016/425 (2016)

EN ISO 13998 (2003) - niveau 2 de performance : adapté pour les opérations de désossage



0333

EN 13998:2003
Niv.2

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Tablier LIGHTINOX

Codes BOBET : 26498, 26497

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



FABRICATION

- Fournisseurs français
- Fabrication française

FIN DE VIE



- Inox 100% recyclable