

KROTECH FOOD 838



DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Longueur (cm) 34
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Support tricoté sans couture à base de fibres PEHD
- Taille / EAN 7 8 9 10
- Conditionnement 1 gant/sachet - 10 gants/carton



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 2



2X4XE

ISO 13997 :
26 N (2513 g)

L'ISO 13997 indique le poids nécessaire à mettre sur une lame pour couper en un seul mouvement.

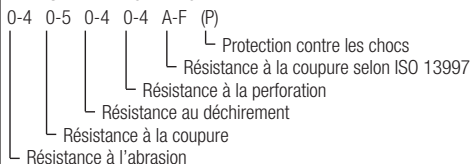
Le résultat a été obtenu selon la norme ISO 13997, à partir de la moyenne de plusieurs mesures. Comme les échantillons individuels auront évidemment une résistance à la coupure plus ou moins grande que la moyenne, ce résultat ne constitue qu'une indication générale de protection.

Légendes

EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



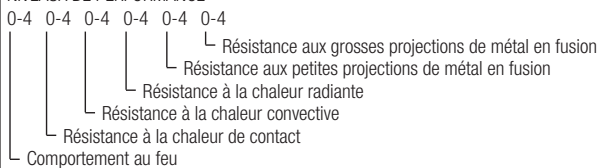
NIVEAUX DE PERFORMANCE



EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



NIVEAUX DE PERFORMANCE



DANGERS CHIMIQUES

EN ISO 374-1 Type A



U V W X Y Z

- A Méthanol
- B Acétone
- C Acétonitrile
- D Dichlorométhane
- E Carbone disulfure
- F Toluène
- G Diéthylamine
- H Tétrahydrofurane
- I Acétate d'éthyle

EN ISO 374-1 Type B



X Y Z

- J n-Heptane
- K Soude caustique 40%
- L Acide sulfurique 96%
- M Acide nitrique 65%
- N Acide Acétique 99%
- O Ammoniaque 25%
- P Peroxyde d'hydrogène 30%
- S Acide fluorhydrique 40%
- T Formaldéhyde 37%

EN ISO 374-1 Type C



EN 421 CONTAMINATION RADIOACTIVE

MICRO-ORGANISMES

EN ISO 374-5



Protection contre bactéries et champignons

EN ISO 374-5



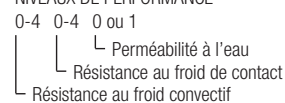
Protection contre bactéries, champignons, et virus

VIRUS



DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE



Pour plus de détails : www.mapa-pro.com

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 26 N)
- Protection renforcée de l'avant-bras grâce à sa longue manchette
- Toutes les performances du gant sont garantis jusqu'à 20 cycles de nettoyage (90 ° C)
- Traçabilité du lavage grâce à une étiquette spécifique de suivi du nombre de lavage
- Adapté au contact avec tout type de nourriture

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Collectivités (Restauration Collective)

Agro-alimentaire

- Découpe de viande et poissons
- Désossage de volaille
- Désossage, tranchage

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Instructions pour l'utilisation

Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation pouvant différer de celles des essais de type «CE». • Il est déconseillé aux personnes sensibilisés au latex naturel (poignet avec du caoutchouc naturel élastique). • Fait pour être utilisé à proximité de machines en mouvement

Conditions de stockage

Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et de l'humidité

Conditions de lavage

Essuyer les gants contaminés par des huiles ou des graisses avec un chiffon sec avant de les retirer. Les performances des gants sont garanties jusqu'à 20 cycles de lavage dans les conditions décrites ci dessous : Utilisation d'une machine à laver industrielle et d'une lessive standard, température du programme synthétique 90°C et essorage à 400 tours par minute. Une mauvaise utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage ou de blanchiment qui n'est pas spécifiquement recommandé peut altérer les niveaux de performances.

Conditions de séchage

Séchage à 60 ° C maximum. Mettre les gants sur des mains sèches et propres. S'assurer que l'intérieur des gants est sec avant de les réutiliser.

LÉGISLATION

Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP). Ce produit ne contient ni substance préoccupante à des teneurs supérieures à 0.1%, ni substance figurant à l'annexe XVII selon le règlement n°1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).

• Attestations CE de type
0075/014/162/09/15/0981

• Délivré par l'organisme agréé nr
0075 -CTC - 4 rue Hermann Frenkel - 69367- Lyon Cedex 07- France