

04178163

FICHE TECHNIQUE

Gant manutention alimentaire enduction latex crêpée orange - Taille 7 à 11

TYPE DE TRAVAUX : **Manutention moyenne**

TYPE DE PROTECTION :

- Gants de travail à usage général
- Gants protection chimique Protection Générale
- Protection chaleur et feu

Ce gant en latex naturel très résistant de 1,3 mm offre un niveau de protection élevé et une bonne flexibilité. La doublure en coton crée du confort et le motif sur les mains garantit une préhension particulièrement bonne. Les gants sont extra-long.

Caractéristiques

Matériau doublure	Coton, Interlock
Enduction	Entièrement enduit
Matériau enduction	Latex
Désign adhérence	Motif d'adhérence frisé

Dextérité	5
Epaisseur	1,3 mm
Coloris	ORANGE
Longueur	350 mm



Normes

CE EPI 2016/425 - Catégorie II
TP TC 019:2011



CONTACT ALIMENTAIRE

EN ISO 21420:2020

EN 388:2016
+A1:2018 3131X



Abrasion 3
Coupure 1
Déchirement 3
Perforation 1
TDM coupure X



EN 407:2020 X2XXXX

Inflammabilité : X
Chaleur de contact : 2/4
Chaleur convective : X
Chaleur de contact : X
Petites projections de métal en fusion : X
Importantes projections de métal en fusion : X



AKLPT



EN ISO 374-1:2016/TYPE B AKLPT
EN ISO 374-5:2016

A : Méthanol
K : Sodium hydroxide 40%
L : Acide sulfurique 96%
P : Peroxyde d'hydrogène 30%
T : Formaldehyde 37%

Conditionnement

	Paquet	Carton	Palette
Conditionnement	SACHET 6	72	8
Dimensions en cm	36 x 10 x 28	50 x 35 x 40	120 x 80 x 135

EAN 13	7	8	9	10	11
Sachet individuel	7340118401256	7340118401409	7340118401553	7340118401706	7340118401850
Paquet	7340118401263	7340118401416	7340118401560	7340118401713	7340118401867
Carton	7340118401270	7340118401423	7340118401577	7340118401720	7340118401874

Avantages

- Confortable
- Flexible
- Résistant
- Bonne préhension
- Imperméable
- Approuvé pour la manipulation de produits alimentaires
- Doigts pré-formés
- Résistant aux huiles et aux graisses
- Supporte la chaleur de contact jusqu'à 250°C

Utilisation

Environnements d'utilisation : Environnements mouillés, espaces huileux et graisseux, environnements sales.

Domaines d'utilisation : Pêche, travail dans l'industrie piscicole, manipulation de nourriture, manipulation de produits alimentaires, métiers avec manutention à haute température, travail maritime, travail de nettoyage.

Prévient des risques de : Lésions dues à la chaleur, contact avec l'humidité, contact avec les huiles et les graisses.

Conditions de stockage et de conservation

