

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Gant latex AlphaTec® 62401**

Codes Bobet :

17113 : T. 7 bleu

17114 : T. 8 bleu

17115 : T. 9 bleu

17116 : T. 10 bleu

17117 : T. 11 bleu

Unité de vente : **Paire**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

AlphaTec®

- Gant industriel de protection, supporté en caoutchouc naturel.
- Support jersey, 100% coton, revêtement double trempage caoutchouc naturel de couleur bleue.
- Finition ridée pour une meilleure préhension.
- Longueur 320 mm environ / Epaisseur : 1.35 mm / AQL 1.5 pour l'imperméabilité
- Confortable en utilisation intensive. Très bonne flexibilité, revêtement étanche.
- Excellente isolation thermique soit dans des conditions chaudes (jusqu'à 250°C), soit froides (jusqu'à -20°C).
- Agents Sensibilisants : Protéines de caoutchouc naturel et Diéthylthiocarbamate de zinc. Seul un très petit nombre d'utilisateurs peut être sensibilisé à cet ingrédient dans le gant et peut donc développer des réactions de contact irritantes et/ou allergiques.

UTILISATIONS :

- Applications: pour risques majeurs. Idéal pour les manipulations d'objets tranchants en milieu salissant et/ou humide.
- Bon pouvoir agrippant : Construction, Industrie du verre, Travaux publics, Industrie alimentaire
- Ne pas utiliser au contact d'objets pointus ou en cas de risques de happement par une machine en mouvement.
- Convient pour tous types d'aliments sauf aliments acides ou des aliments gras avec facteurs de correction 1 et 2

CONDITIONNEMENT :

Conditionné par sachet de 6 paires, carton de 48 paires

NORMES :

Conforme au règlement UE 2016/425 relatif aux EPI (catégorie III) et aux normes européennes :

- Exigences générales : EN ISO 21420:2020
- Risque chimique : EN ISO 374-1:2016 Type A (AKLMPT)
- Risque mécanique : EN 388:2016 + A1:2018 3131B
- Résistance à la chaleur et à la flamme : EN 407:2020 X2XXXX
- Résistance au froid : EN 511:2006 011
- Microorganismes : EN ISO 374-5:2016

Conforme à l'Arrêté du 5 août 2020, relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires



0493 EN ISO 21420 :
2020 Cat. III

EN388:2016 + A1:
2018 - 3131B

EN ISO374-5:2016

ENISO 374-1:2016
Type A (AKLMPT)

EN511 : 2006
011

EN 407 : 2020
X2XXXX