

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE**Désignation : Gant latex HARPON 326****Codes Bobet :****24155 : T.6****23147 : T.7****23148 : T.8****23149 : T.9****23150 : T.10****Unité de vente : Paire***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES**

- Gant en latex naturel. Intérieur support textile. Grip renforcé sur la main. Couleur : bleu
- Garantis sans silicone.
- Longueur : 32 cm et épaisseur : 1.35 mm
- Poignet coupe feston
- Excellent confort du support textile. Bonne isolation thermique. Haute résistance à l'abrasion.

UTILISATIONS :

Manipulation d'aliments gras, travaux maraîchers, ostréiculture, pêche, manipulation du poisson, manutention de produits frais et glissants

CONSEILS DE STOCKAGE / UTILISATION :

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et éloignés de sources de chaleur ou d'installations électriques. 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 des gants n'est pas recommandé aux sujets sensibilisés au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles. Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Ne pas utiliser les gants en contact permanent avec le produit chimique pour une durée supérieure au temps de passage mesuré.
- En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras.
- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser. Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

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 3141X
- Risques chimiques : EN ISO 374-1:2016 Type B - KPT
- Risques thermiques : EN 407:2020 X2XXXX

Conforme à l'arrêté français du 5 août 2020 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires



0334

EN ISO 21420
2020 Cat.IIIEN388:2016 + A1:
2018 - 3141XEN ISO374-1:2016
Type B - KPTEN 407 : 2020
X2XXXX