

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Gant nitrile ULTRANITRIL 495**

Codes Bobet :

17765 : T.6

17766 : T.7

17767 : T.8

17768 : T.9

17769 : T.10

Unité de vente : **Paire**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

- Matière : nitrile
- Finition intérieure : flockée
- Finition extérieure : relief antidérapant
- Longueur : 320 mm
- Epaisseur : 0.41 mm
- Couleur : bleu

AVANTAGES :

- Très bonne résistance aux huiles et graisses animales et végétales.
- Bonne préhension d'objets glissants grâce aux relief antidérapant.
- Adapté au contact avec les denrées alimentaires.
- Peut être porté seul ou en sur-gant
- Recommandé pour les personnes sensibilisées aux protéines du latex naturel
- Garanti sans silicone

UTILISATIONS :

Agro-alimentaire : découpe de viande et de poissons, découpage de filets de poisson, manipulations alimentaires.

CONDITIONNEMENT :

1 paire/sachet - 10 paires/sachet - 100 paires/carton

CONSEILS DE STOCKAGE / UTILISATION :

- 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 de ces gants est déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

Conditions de stockage :

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière, de l'humidité et de sources de chaleur.

NORMES :

Conforme au règlement UE 2016/425 relatif aux équipements de protection individuelle (Catégorie III)

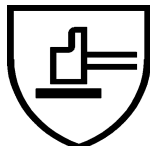
Conforme aux normes européennes :

- Exigences générales : EN ISO 21420:2020 (Dextérité 5)
- Risques mécaniques : EN 388:2016 + A1:2018 3101X
- Risques chimiques : EN ISO 374-1:2016 Type A - AJKOPT
- Risques micro-organisme : EN ISO 374-5:2016

Conforme à l'arrêté français du 05 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 - 3101X

EN ISO374-5:2016

EN ISO374-1:2016
AJKOPT-Type A