

Gant vinyle à usage unique

Bleu, Poudré

705102 (S) / 705112 (M) / 705122 (L) / 705132 (XL)

AVANTAGES

Protection

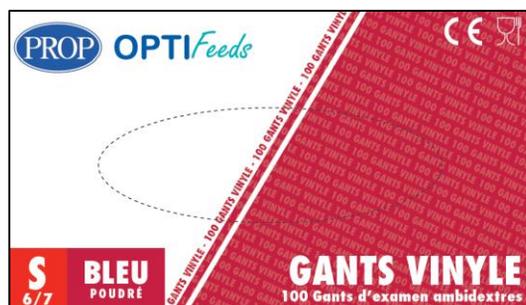
Gant d'examen vinyle étanches, EPI cat 1 pour les risques mineurs, permettant de protéger l'utilisateur et les aliments en milieu humide et acide. Poudre végétale facilitant l'enfilage et un port long.

Polyvalence

Modèle **OPTI** assurant le meilleur rapport qualité/prix. Un avec une finition lisse, et un bon grip. Modèle **Feeds** conçu pour l'agroalimentaire, adapté pour les manipulations standards, et de produits alimentaires aqueux et acides. Large gamme de tailles pour toutes les mains.

Contact Alimentaire

Conforme à la réglementation européenne relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Sans protéines de latex, sans accélérateurs chimiques.



OPTI Feeds



705102 : taille S
705112 : taille M
705122 : taille L
705132 : taille XL

Conditionnement :

Colis de 10 boîtes distributrices de 100 gants
Taille de la boîtes de gants (mm) : 220x 125x 68

CARACTERISTIQUES

Type :	Gant vinyle à usage unique, ambidextre, non stérile
Matière :	Polychlorure de vinyle
Coloris :	Bleu
Finition :	Surface lisse, bords roulés
Taille :	Du S au XL, longueur med. 240 mm

Epaisseur paume : 0,07 mm +/- 0,02 mm

Epaisseur doigts : 0,09 mm +/- 0,02 mm

Epaisseur manchette : 0,09 mm +/- 0,02 mm

AQL : 1,5

Taux de poudre : < 10 mg/dm²

APPLICATIONS CIBLES

- Industrie Agro alimentaire
- Industrie générale
- Médical
- Collectivité
- Services

CERTIFICATION



Equipement de Protection Individuelle de catégorie 1 pour risques mineurs seulement, conforme aux exigences essentielles de la Directive Européenne 89/686/CEE relative aux Equipements de Protection Individuelle.



Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Convient pour les aliments aqueux et acides Ne convient pas pour les aliments gras et alcoolisés Conditions particulières : utiliser en contact bref et répété avec les aliments à des températures inférieures ou égales à 40°C.