

Gant vinyle à usage unique

Transparent, Poudré

707101 (S) / 707201 (M) / 707301 (L) / 707801 (XL)



AVANTAGES

Protection

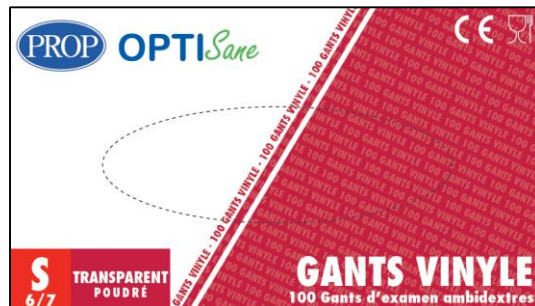
Gants d'examen vinyle étanches, EPI cat 1 pour les risques mineurs, permettant de protéger l'utilisateur ou l'environnement, en milieu sec et humide. Gants poudré végétale facilitant l'enfilage.

Polyvalence

Modèle OPTI assurant le meilleur rapport qualité/prix. Un gant résistant avec une finition lisse, et un bon grip. Modèle Sane orienté pour le médical, polyvalent, adapté pour le nettoyage en milieu humide et les manipulations standards. 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 Sane



707101 : taille S
707201 : taille M
707301 : taille L
707801 : taille XL

Conditionnement :

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

CARACTERISTIQUES

- Type :** Gant vinyle à usage unique, ambidextre, non stérile.
- Matière :** Polychlorure de vinyle
- Coloris :** Transparent
- Finition :** Surface lisse, bords roulés
- Taille :** Du S au XL, longueur med. 240 mm
- Epaisseur paume :** 0,07 mm (+/- 0,02)
- Epaisseur doigts :** 0,09 mm (+/- 0,02)
- Epaisseur manchette :** 0,09 mm (+/- 0,02)
- AQL :** 1,5
- Taux de poudre :** < 10 mg/dm²



APPLICATIONS CIBLES

- Médical
- Collectivité
- Services
- Industrie générale

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.