

Gant de protection à la coupure certifié alimentaire AGRO 40

Réf. #G30540 00

Il offre un excellent niveau de protection à la coupure pour toutes les manipulations d'aliments



Description

Gant ambidextre sans couture tricoté en jauge 10. Coloris bleu.

Composition : 71% PET, 16% HPPE, 9% acier, 4% élasthanne

Convient à toutes les métiers de l'agroalimentaire:

- Manipulations de fruits et légumes, agroalimentaire, poissonnier, mareyeur, filetage, boucher, volailler, désossage, tranchage, charcutier, restauration, boulangerie
- Nettoyage de machine de coupe, affûtage et aiguisage des lames

Ne pas utiliser lorsqu'il y a un risque de happement par des machines en mouvement.

Complètement compatible avec les règles d'hygiène en vigueur.

Vendu par lot de 10 gants.

Identification des tailles par liseré couleur.



Consignes de stockage et d'entretien

Conserver les produits dans l'emballage d'origine, à température et humidité ordinaires, dans un local couvert et aéré. Lavage industriel à 70°C. Essorage 15 min à 400 tours maximum. Séchage 20 min à 50 °C maximum. Pensez à trier, valoriser et recycler les EPI en fin de vie.

EN 388



3X42F



EN 420



Les + du produit

- Protection à la coupure TDM niveau F (39,5N)
- Agréable et confortable à porter, il offre une excellente dextérité
- Les gants subissent un pré lavage en usine afin de garantir leur stabilité dimensionnelle dans le temps.

Risques

Coupure

Milieus

Agroalimentaire

Tailles disponibles

7/S, 8/M, 9/L, 10/XL, 11/2XL

Logistique

Code douanier : 6116 99 00

Code produit : PFG30540000

Conditionnement : Par 10

Certification EPI

Ce produit est conforme aux exigences du règlement (EU) 2016/425. Certifié apte au contact alimentaire selon les exigences du règlement (EU) 1935/2004 pour les aliments secs, les produits humides ou aqueux, et le contact gras.