

Vágás elleni védelem - precíziós munkához

Száras Körülményekre



Termékelőnyök

Tartós antibakteriális hatás
Hosszú mandzsetta a jobb védelemért
Hő elleni védelem : kontakt hő 100°C-ig 15 sec.
Mindkét kézen használható
Színekódos mandzsetta a méretjelölésre

Csomagolás

Cikksz	Méret	Zacskó	Karton
1CUFO00007	7	10	100
1CUFO00008	8	10	100
1CUFO00009	9	10	100
1CUFO00010	10	10	100
1CUFO00011	11	10	100

Értékesítési csomagolás



Egyesével csomagolva

Leírás

EUROCUT FOOD kesztyű, fehér, 13-as kötésű varrás nélküli UHMWPE és nejlón alapanyagú kesztyű, 20 cm hosszú mandzsetta
Élelmiszerrel érintkezhet: mindenféle élelmiszerhez alkalmas Mosható 70°C-on 20-szor

Mindkét kézen használható, darabonkénti eladás
OEKO-TEX® STANDARD 100 minősítés, CQ 1301/1, IFTH

Alkalmazási
ágazatok

Élelmiszerfeldolgozó ipar

Regionális/közhatszűn hatóságok

Szolgáltatások és kereskedelem
(üzletek, hotelek, éttermek, tisztító,
autószerelő, stb)

Alkalmazási területek

Élelmiszer-előkészítés, kezelés és
feldolgozás, hús- és halvágó
üzemek, vágóhidak

Műszaki tulajdonságok



Kötés 13

Szín	Fehér
Formai kialakítás	Kesztyű
Kesztyűk használati környezete	Száraz élelmiszerrel való érintkezés
Kesztyű típusa	Varrás nélküli kötött kesztyű
Alapkesztyű anyaga	HPPE / nejlon / elasztán
Mártás alapanyaga	Nélkül
Mandzsetta típusa	Gumírozott csukló
Mandzsetta hossza - mm	200
Eszközkiadó automata	

Szabványok



EN ISO 21420:2020

EN388:2016
+ A1:2018

2.3.4.X.E.

ANSI



EN407:2020



X.1.X.X.X.X

Food contact

COVERPERF -
Durability/Washable

EPI CAT. II

Védőkesztyű - Általános követelmények és vizsgálati módszerek

Védőkesztyűk mechanikai kockázatok ellen

Vágás elleni védelem a ANSI/SEA 105-2016 / ASTM F2992M-15 szabványok szerint

Védőkesztyűk és egyéb kézvédő eszközök termikus kockázatok (hő és/vagy tűz) ellen

"A korlátozás alá eső anyagok teljes és specifikus kioldódását a 10/2011/EU rendeletnek megfelelően vizsgálták, és nem haladja meg a törvényes kioldódási szinteket. Az alátámasztó dokumentumok kérésre rendelkezésre állnak. A terméket a 10/2011 rendelet A, B és D2 típusú élelmiszer-szimulánsok ellen tesztelték a műanyag anyagokra és műanyag tárgyakra vonatkozó, minden típusú élelmiszerrel, vizes és zsíros élelmiszerrel érintkezésben 30 percig 40°C-on, ismételt használat esetén.

Disztribútori bélyegző

MAJ 05/01/2023