

Ref. 1CUFO00

Odporne na przecięcie - do prac precyzyjnych

Suche środowisko



Zalety

- * TRWAŁOŚĆ COVERPERF: możliwość prania - gwarantowane parametry użytkowe do 20 cykli w temperaturze 70°C
- * Bardzo wysoka ochrona przed przecięciem
- * Długi mankiet: wzmocniona ochrona przedramienia
- * Odpowiednie do kontaktu z żywnością (wszystkie rodzaje żywności)
- * Ochrona przed kontaktem z ciepłem 100°C / 15 sek.

Opakowanie zakupowe

Ref.	Rozmiar	Opakowanie	Karton
1CUFO00007	7	10	100
1CUFO00008	8	10	100
1CUFO00009	9	10	100
1CUFO00010	10	10	100
1CUFO00011	11	10	100

Opakowania sprzedażowe

Pojedyncza torebka do zawieszenia

Opis

Białe, bezzwowe rękawice wykonane z UHMWPE i nylonu
Dzianinowy nadgarstek
Długi mankiet 20 cm.
Kontakt z żywnością: odpowiednie do wszystkich rodzajów żywności
Można prać przez 20 cykli w temperaturze 70°C
Oburęczne, sprzedawane na sztuki
Certyfikat OEKO-TEX® STANDARD 100, CQ 1301/1, IFTH

Sektory

Przetwórstwo spożywcze

Władze regionalne/publiczne

Usługi i dystrybucja (sklepy, hotele/restauracje, sprzątnie, garaże...)

Zastosowanie

Przygotowanie, obróbka i przetwarzanie żywności, zakłady rozbioru mięsa i ryb, rzeźnie.

Właściwości techniczne



Grubość 13

Kolor	Biały
Kształt	Rękawica
Środowisko rękawic	Kontakt z suchą żywnością
Typ rękawic	Dzianina bezszwowa
Materiał nośny	HPPE / NYLON / ELASTAN
Materiał pokrycia	Bez
Typ mankietu	Elastyczny ściągacz na nadgarstek
Długość mankietu - mm	200
automat dystrybucyjny	

Normy



EN ISO 21420:2020

EN388:2016
+ A1:2018

2.3.4.X.E.

ANSI



EN407:2020



X.1.X.X.X

Food contact

COVERPERF -
Durability/Washable

EPI CAT. II

Rękawice ochronne – Ogólne wymagania i metody badań

Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi

Odporność na przecięcie ANSI/SEA 105-2016 / ASTM F2992M-15

Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień)

Migracja ogólna i specyficzna substancji podlegających ograniczeniom została zbadana zgodnie z Rozporządzeniem UE 10/2011 i nie przekracza żadnych prawnych poziomów migracji. Dokumenty uzupełniające są dostępne na życzenie. Produkt został przebadany na symulantach żywności typu A, B i D2 zgodnie z Rozporządzeniem nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych mających kontakt ze wszystkimi rodzajami żywności, żywnością wodną i tłustą - 2 godziny w temperaturze 40°C w przypadku wielokrotnego użytku.

Pieczęć sprzedawcy

MAJ 11/07/2023