

KRYTECH 838

Risque très élevé - ISO E

Protection coupure optimale pour l'industrie alimentaire

PROTECTION CONTRE LA COUPURE NIVEAU E

EN388



CATÉGORIE 2



ISO 13997:

24.2 N

DEXTERITÉ

EN420: 5/5



AVANTAGES SPÉCIFIQUES

Protection coupure

- Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 24,2 N)
- Protection renforcée de l'avant-bras grâce à sa longue manchette supplémentaire

👰 Qualité garantie

 Sans silicone pour éviter les traces, les défauts sur la tôle et le verre avant peinture

👸 Lavabilité

 Lavable jusqu'à 20 fois à 90°C, pour allonger la durée de vie du gant et réduire les coûts et les déchets

INDUSTRIES

- Industrie agro-alimentaire
- Collectivités (Restauration Collective)

APPLICATIONS

- Découpe de viande et poissons
- Désossage de volaille
- Désossage, tranchage

Edité 08/10/2024

KRYTECH 838

Risque très élevé - ISO E

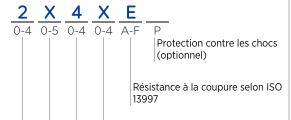
LÉGENDES



DANGERS MÉCANIQUES



NIVEAUX DE PERFORMANCE (X = NON



Résistance à la perforation Résistance au déchirement Résistance à la coupure Résistance à l'abrasion



CONTACT ALIMENTAIRE

Règlement UE n° 10/2011 (matières plastiques)

DÉTAILS PRODUIT

Finition intérieure	Support tricoté sans couture à base de fibres PEHD
Jauge	10
Caractéristique manchette	Longue manchette
Couleur	Bleu
Longueur (cm)	34
Tailles Europe	6 7 8 9 10 11

DÉTAILS LOGISTIQUES

Conditionnement	1 gant/sachet 10 gants/carton
	10 gants/carton

LÉGISLATION

- Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP).
- Ce produit ne contient ni substance préoccupante à des teneurs supérieures à 0.1%, ni substance figurant à l'annexe XVII selon le règlement n°1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).
- Attestations UE de type: 0075/014/162/08/18/1651
- Délivré par l'organisme agréé nr: 0075 CTC 4, rue Hermann Frenkel 69367 Lyon Cedex 07- FRANCE

Edité 08/10/2024