

04174640

FICHE TECHNIQUE

Gant ou sous-gant thermique laine de mérinos J15 - Taille 6 à 11

TYPE DE TRAVAUX : **Manutention moyenne**

TYPE DE PROTECTION : → **Protection contre le froid**
→ **Gants en textile**

Un gant en textile chaud, fin et confortable avec fonctionnalité écran tactile et homologué pour la manipulation des aliments. Tricot jauge 15 avec un mélange de laine mérinos et nylon, sans coutures. Parfait pour porter sous d'autres gants pour plus de chaleur dans les environnements froids.

Caractéristiques

Matériau doublure	Laine mérinos, Nylon, Doublure, Spandex
Type de poignet	Manchette tricotée
Matériau poignet	Textile
Dextérité	5
Jauge	15
Coloris	NOIR



Normes

CE EPI 2016/425 - Catégorie II
TP TC 019:2011



CONTACT ALIMENTAIRE

EN 420:2003+A1:2009

EN 388:2016+A1:2018 214XX EN 511:2006 X1X



Abrasion 2
Coupure 1
Déchirement 4
Perforation X
TDM coupure X



Inflammabilité : X
Chaleur de contact : 1/4
Chaleur convective : X
Chaleur de contact : X
Petites projections de métal en fusion : X
Importantes projections de métal en fusion : X

04174640

FICHE TECHNIQUE

Conditionnement

	Paquet	Carton	Palette
Conditionnement	SACHET 6	60	2160
Dimensions en mm	320 x 40 x 210	37 x 19 x 26,5	120 x 84,4 x 80

EAN 13	6	7	8	9	10	11
Sachet individuel	7340118357874	7340118357966	7340118358055	7340118358147	7340118358239	7340118358321
Paquet	7340118357881	7340118357973	7340118358062	7340118358154	7340118358246	7340118358338
Carton	7340118357898	7340118357980	7340118358079	7340118358161	7340118358253	7340118358345

Avantages

- Confortable
- Chaud
- Respirant
- Bonne sensibilité du bout des doigts
- Flexible
- Utilisable avec un écran tactile
- Doux
- Approuvé pour la manipulation de produits alimentaires
- Fin



Utilisation

Environnements d'utilisation : Espaces secs, espaces froids.

Domaines d'utilisation : Batiment travaux publics, transports, travail en aéroport, travail dans l'industrie piscicole, pétrochimie.

Prévient des risques de : Contact avec le froid.

Conditions de stockage et de conservation



Système de management certifié