

Egyszer használatos termékek

Nitril



Termékelőnyök

Folyadékálló
Jó fogásbiztosság
Kényelmes és rugalmas
Nagy szakítószilárdságú
Élelmiszeriparban is használható

Csomagolás

Cikksz	Méret	Zacskó	Karton
5916	7		10
5918	8		10
5920	9		10
5922	10		10

Értékesítési csomagolás

Nem egyesével csomagolt

Leírás

100 darab kék nitril, púder mentes, nem steril, 0,10mm vastag szegélyezett madzsettájú vizsgáló kesztyű
AQL: 1,5

Alkalmazási
ágazatok

Földművelés, erdészet és halászat
Élelmiszerfeldolgozó ipar
Regionális/közhatalmi hatóságok
Karbantartás
Építőipari szakmunka
Szolgáltatások és kereskedelem
(üzletek, hotelek, éttermek, tisztító,
autószerelő, stb)

Alkalmazási területek

Előkészítés (konyhákban,
laboratóriumokban, ...),
Tisztítás
Tárgyak kezelése
Munkák folyadékokkal
(laboratóriumok, ...),
Nem steril orvosi ellátás
Festékek, oldószerek, folyadékok
kezelése (nem mérgező)

Műszaki tulajdonságok

Szín	Kék
Formai kialakítás	Kesztyű
Kesztyűk használati környezete	Vegyszerek elleni korlátozott védelem
Kesztyű típusa	Mártott kesztyű
Mártás alapanyaga	Nitril
Mártott kesztyű felépítése	Egyszer használatos
Belső kidolgozás	Púder mentes
Alapkesztyű kidolgozása	Sima
Mandzsetta típusa	Hengerelt mandzsetta
Kesztyű vastagsága - mm	0.10000
Hossza - mm	240

Szabványok

A védőkesztyű megegyezik a számú EU típusvizsgálati tanúsítványban szereplő egyéni védőeszközzel. 2777/12299-02/E00-00

A tanúsítványt kiadta SATRA Technology Europe Ltd (2777) Bracetown Business Park- Clonee- Dublin 15 Dublin Ireland



EPI CAT. III

EN ISO 21420:2020

Védőkesztyű - Általános követelmények és vizsgálati módszerek

EN374-1:2016
+ A1:2018



Type C
K
6

Védőkesztyűk vegyszerek hatása ellen

EN ISO 374-5:2016



Védőkesztyűk mikroorganizmusok (baktériumok és gombák) ellen

Food contact



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