

Termikus hatások elleni védelem

Hideg Elleni Védelem



Termékelőnyök

Duplán mártott a nagyobb vízhatlanság miatt
Jó tapadás száraz és nedves környezetben
Sokrétűen felhasználható és nagy fogásbiztonságú

Csomagolás

Cikksz	Méret	Zacskó	Karton
1WILF00008	8	5	50
1WILF00009	9	5	50
1WILF00010	10	5	50
1WILF00011	11	5	50
1WILF00012	12	5	50

Értékesítési csomagolás



Egységenként kialakítható tasakos csomagolás

Lásd még

Változat



1WINDO



1LAWO

Leírás

Kék, varrás nélküli poliészter kesztyű szürke akril béléssel
Duplán mártott: teljes sima latex réteg az egész kesztyűn, latex-hab a tenyéren és az ujjakon.
Ergonomikus kialakítás
Kötött mandzsetta

Alkalmazási ágaok

Könyvípar

Építőipari szakmunka

Transzport és logisztika

Alkalmazási területek

Általános és precíziós munkákhoz hideg és piszkos/nedves területeken: fémipar, karbantartás, összeszerelő és gépészeti munkák hideg területen, hűtőtárolás, építkezés és közmunkák ... az élelmiszerrel való érintkezésnek megfelelő

Műszaki tulajdonságok



Kötés 13

Szín	Kék	Mártás alapanyaga 2	Latex
Szín 2	Sötétkék	Mártás felülete 2	Habosított
Formai kialakítás	Kesztyű	Mandzsetta típusa	Gumírozott csukló
Kesztyűk használati környezete	Intenzív hideg		
Kesztyű típusa	Varrás nélküli kötött kesztyű		
Alapkesztyű anyaga	Poliészter		
Alapkesztyű kötése 2	10		
Alapkesztyű anyaga 2	Akril frottír bélés		
Mártás szintje	Kéz		
Mártás alapanyaga	Latex		
Mártás felülete	Sima		
Mártás szintje 2	Tenvér		

Szabványok

A védőkesztyű megegyezik a számú EU típusvizsgálati tanúsítványban szereplő egyéni védőeszközzel.
0075/1747/162/11/20/2707

A tanúsítványt kiadta CTC (0075) 4 rue Hermann. Frenkel 69367 Lyon Cedex 07 France



EPI CAT. II

EN ISO 21420:2020

EN388:2016
+ A1:2018

2.2.3.2.X.

EN511:2006



0.2.1

Food contact



Védőkesztyű - Általános követelmények és vizsgálati módszerek

Védőkesztyűk mechanikai kockázatok ellen

Hideg elleni védelem

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.