

Vegyszerek elleni védelem

Latex



Termékelőnyök

Maximális kényelem
Rugalmas
Folyamatos használatot tesz lehetővé
Kiváló tapadású

Csomagolás

Cikksz	Méret	Zacskó	Karton
5206	6	10	100
5207	7	10	100
5208	8	10	100
5209	9	10	100
5210	10	10	100

Értékesítési csomagolás



Egységenként kialakítható tasakos csomagolás

Leírás

Pamut anyagra mártott természetes kék latex védőkesztyű
1,3 mm vastag, 30 cm hosszú, sima felületű
Hosszú hullámos mandzsetta, teljes hossz: 30cm

Alkalmazási ágazatok

- Földművelés, erdészet és halászat
- Élelmiszerfeldolgozó ipar
- Infrastruktúra és építőipar
- Építőipari szakmunka
- DIY
- Szolgáltatások és kereskedelem
(üzletek, hotelek, éttermek, tisztító,
autószerelő, stb)

Alkalmazási területek

Nehéz tárgyak kezelése csúszós és
nedves környezetben.
Erdészeti és halászati szakmák,
kertészet, zöldségtermesztés.
Hulladékkezelés
Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülés
megfelelősége

Műszaki tulajdonságok

Szín	Kék	Kesztyű vastagsága - mm	1.30000
Formai kialakítás	Kesztyű	Hossza - mm	300
Kesztyűk használati környezete	Vegyszerek elleni mérsékelt védelem		
Kesztyű típusa	Mártott kesztyű		
Alapkesztyű anyaga	Pamut alapkesztyű		
Mártás szintje	Egész kesztyű		
Mártás alapanyaga	Latex		
Mártott kesztyű felépítése	Van alapkesztyű		
Alapkesztyű kidolgozása	Sima		
Mandzsetta típusa	Biztonsági mandzsetta / Csipkézett vágású mandzsetta		

Szabványok

A védőkesztyű megegyezik a számú EU típusvizsgálati tanúsítványban szereplő egyéni védőeszközzel. **033/2025/0032**

A tanúsítványt kiadta CENTEXBEL (0493) Technologiepark - Zwijnaarde- 70 9052 ZWIJNAARDE Belgium



EPI CAT. III

EN ISO 21420:2020

EN388:2016
+ A1:2018



3.1.3.1.X.

EN374-1:2016
+ A1:2018



Type A

A C K L N O T
6 5 6 4 2 3 6

EN ISO 374-5:2016



Food contact



Védőkesztyű - Általános követelmények és vizsgálati módszerek

Védőkesztyűk mechanikai kockázatok ellen

Védőkesztyűk vegyszerek hatása ellen

Védőkesztyűk mikroorganizmusok (baktériumok és gombák) ellen

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 számú rendelet A, és B típusú, vizes élelmiszerekkel érintkező műanyag anyagokra és műanyag tárgyakra vonatkozó szimuláns élelmiszerekkel szemben 2 órán keresztül 40°C-on tesztelték ismételt használat esetén.