

Vízálló

Latex



Termékelőnyök

Védelmet nyújt alacsony kitettségnél
vegyszerek és radioaktív szennyeződés
esetén
Nedves környezetben is jó tapadású
Rugalmas
Időszakos használatú
Élelmiszeriparban használható

Csomagolás

Cikksz	Méret	Zacskó	Karton
5027	7	10	100
5028	8	10	100
5029	9	10	100
5030	10	10	100

Értékesítési csomagolás



Egységenként kiakasztható tasakos csomagolás

Lásd még

Leírás

Sárga, természetes latex védőkesztyű, vastagsága: 0,42mm
Pamutbolyhozott belső, csúszásgátló külső
Hosszú, egyenes mandzsetta
Hossza: 30cm

Alkalmazási
ágazatok

Földművelés, erdészet és halászat
Könnyűipar
Élelmiszerfeldolgozó ipar
Regionális/közhasznú hatóságok
Karbantartás
Szolgáltatások és kereskedelem

Alkalmazási területek

Háztartási kesztyű (napi takarítás),
Élelmiszeripar (kezelés és
előkészítés),
Közösségi munka (takarítás,
háztartási tisztítószerkezelése),
Gépipar (kis alkatrészek
összeszerelése)

Változat



MO5020

Műszaki tulajdonságok

Szín	Sárga	Hossza - mm	300
Formai kialakítás	Kesztyű		
Kesztyűk használati környezete	Vegyszerek elleni korlátozott védelem		
Kesztyű típusa	Mártott kesztyű		
Mártás alapanyaga	Latex		
Mártott kesztyű felépítése	Nincs alapkesztyű		
Belső kidolgozás	Bolyhozott		
Alapkesztyű kidolgozása	Gyémánt mintázatú		
Mandzsetta típusa	Biztonsági mandzsetta / Csipkézett vágású mandzsetta		
Kesztyű vastagsága - mm	0.42000		

Szabványok

A védőkesztyű megegyezik a számú EU típusvizsgálati tanúsítványban szereplő egyéni védőeszközzel. 2777/26245-01/E00-00

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



PPE CAT. III

EN ISO 21420:2020

Védőkesztyű - Általános követelmények és vizsgálati módszerek

EN388:2016
+ A1:2018



1.0.0.0.X.

Védőkesztyűk mechanikai kockázatok ellen

EN374-1:2016
+ A1:2018



Type C
K L
6 4

Védőkesztyűk vegyszerek hatása ellen

EN ISO 374-5:2016



Védőkesztyűk mikroorganizmusok (baktériumok és gombák) ellen

EN421:2010



Védőkesztyűk ionizáló sugárzás és radioaktív szennyezés ellen

Food contact



EK 1935/2004
EU 10/2011 - A/B/D2 szimulánsok
BfR XXI/1 ajánlások (2024.09.01.)
Minden élelmiszertípushoz