

Réf. MO3820

Protection chimique

Latex



Les +

Durabilité
Confort
Port continu
Grip même avec des objets lourds

CONDITIONNEMENT D'ACHAT

Réf.	Taille	Sachet	Carton
3818	8	12	72
3819	9	12	72
3820	10	12	72

CONDITIONNEMENT DE VENTE

Sachet individuel brochant

DESCRIPTION

Support en coton,
Enduction en latex orange, finition crêpé sur la main,
Manchette longue, coupe feston,
Longueur 34cm

SECTEURS

Agriculture, sylviculture et pêche
Collectivités
Infrastructures, BTP, TP
Second-œuvre du bâtiment
Bricolage
Services et distribution

EXEMPLES D'APPLICATIONS

Manipulation d'objets lourds en
milieux glissants et agressifs,
Sylviculteurs,
Métiers de la pêche,
Horticulteurs,
Marâchers,
Traitement des déchets et des
ordures ménagères

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couleur	Orange
Forme	Gant
Environnement	Protection chimique modérée
Type de gant	trempe
Matériau du support	Support en coton
Niveau de l'enduction	Gant complet
Matière de l'enduction	Latex
Structure du gant trempé	supporté
Finition du support	crêpe
Poignet	Manchette de sécurité / coupe feston
Longueur du gant - mm	340

NORME(S)

Ce gant est conforme au modèle de l'équipement de protection individuelle ayant fait l'objet de l'attestation CE de type 033/2025/0386

Délivré par CENTEXBEL (0493) Technologiepark - Zwijnaarde- 70 9052 ZWIJNAARDE Belgium



EPI CAT. III

EN ISO 21420:2020

Gants de protection — Exigences générales et méthodes d'essai

EN388:2016
+ A1:2018



4.1.3.1.X.

Protection contre les risques mécaniques

EN374-1:2016
+ A1:2018



Type A
A K L
6 6 5

Protection contre les risques chimiques

EN ISO 374-5:2016



Protection contre les bactéries et champignons

Food contact



La migration globale et spécifique des substances soumises à restriction a été testée conformément au règlement européen 10/2011 et ne dépasse aucun niveau de migration légal.

Les documents justificatifs sont disponibles sur demande.

Le produit a été testé contre les simulants alimentaires de type A du règlement n°10/2011 relatif aux matériaux et objets en matière plastique en contact avec des aliments aqueux pendant 2 heures à 70°.