

Réf. MO5920

Jetable

Nitrile



Les +

Étanchéité
Bonne dextérité
Confort et souplesse
Résistance mécanique
Contact alimentaire

CONDITIONNEMENT D'ACHAT

Réf.	Taille	Sachet	Carton
5916	7		10
5918	8		10
5920	9		10
5922	10		10

CONDITIONNEMENT DE VENTE

>1

Multiple

A voir également

VARIANTES



MO5920

DESCRIPTION

Boîte de 100 gants nitrile bleu, non poudré, non stérile, épaisseur 0,10mm
Manchette bord ourlée,
AQL : 1,5

SECTEURS

Agriculture, sylviculture et pêche
Industrie agro-alimentaire
Collectivités
Maintenance
Second-œuvre du bâtiment
Services et distribution

EXEMPLES D'APPLICATIONS

Préparation (cuisine, laboratoires, ...),
Nettoyage,
Manutention d'objets,
Manutention de liquides (laboratoires, ...),
Soins médicaux non stériles,
Manipulation de peinture, solvants, liquides (non toxiques)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couleur	Bleu
Forme	Gant
Environnement	Protection chimique limitée
Type de gant	trempe
Matière de l'enduction	Nitrile
Structure du gant trempé	Usage unique
Finition intérieure	non poudré
Finition du support	lisse
Poignet	bord roulé
Épaisseur du gant - mm	0.10000
Longueur du gant - mm	240

NORME(S)

Ce gant est conforme au modèle de l'équipement de protection individuelle ayant fait l'objet de l'attestation CE de type 2777/12299-02/E00-00

Délivré par SATRA Technology Europe Ltd (2777) Bracetown Business Park- Clonee- Dublin 15 Dublin Ireland



EPI CAT. III

EN ISO 21420:2020

Gants de protection — Exigences générales et méthodes d'essai

EN374-1:2016
+ A1:2018



Type C
K
6

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, B et C2 du règlement n° 10/2011 relatif aux matériaux et objets en matière plastique en contact avec tous types d'aliments, aliments aqueux et gras pendant 2 heures à 40°C pour un usage répété.