

FICHE TECHNIQUE

GANT NITRILE FIRST

1er août 2024

PROTECTION INDIVIDUELLE

APPLICATIONS

Petits nettoyages salissants.

Convient à la manipulation de tous les aliments, y compris les aliments gras.

Recommandé pour les industries agro-alimentaires.

AVANTAGES

Gantage et dégantage aisés. Bonne dextérité.

















CARACTÉRISTIQUES

- Composition : nitrile
- Non poudré
- Couleur : noir
- Longueur : 240 mm
- Ambidextre
- Épaisseur du gant :
 - À la paume : 0,05 mm (± 0,01 mm) • Au doigt: 0,08 mm (± 0,01 mm)
- Bord roulés
- Usage unique, non stérile
- AQL 1,5
- EPI de catégorie I

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION & DE STOCKAGE

- Stocker les gants dans l'emballage d'origine dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 10°C et 40°C.
- A porter sur des mains propres et sèches.

NORMES & TESTS

- Apte au contact des denrées alimentaires (conforme à la réglementation (EC) No. 1935/2004). Convient pour un contact avec tout type d'aliments (aqueux, acides, gras), y compris les boissons alcoolisées titrant plus de 50% d'éthanol.
- Ce gant est conforme à l'arrêté français relatif aux matériaux et objets en caoutchouc du 5 août 2020.
- Répond à la norme ISO 21420 : 2020 Conforme aux exigences des règlements EPI EU 2016/425.

