



Snijbescherming

KRYTECH 838

Zeer hoog risico - ISO E

Optimale snijbescherming voor de levensmiddelenindustrie



SNIJBESCHERMING
NIVEAU E

EN388



2X4XE

CATEGORIE 2



ISO 13997:

24.2 N

HANDIGHEID

EN420:
5/5



BEPAAALDE VOORDELEN



Snijbescherming

- Uitstekende snijbestendigheid (ISO 13997 = 24,2 N)
- Een lange manchet voor een betere bescherming van de voorarm



Gegarandeerde kwaliteit

- Siliconenvrij om sporen en defecten op metalen platen en glas te voorkomen voorafgaand het lakken



Wasbaarheid

- Washable up to 20 times at 90°C , allowing to extend glove lifespan, reduce costs and waste.

INDUSTRIEËN

- Voedingsmiddelenindustrie
- Lokale Overheid (Catering)

TOEPASSINGEN

- Snijden van vlees en vis
- Ontbenen van gevogelte
- Ontbenen, snijden



Snijbescherming

KRYTECH 838

Zeer hoog risico - ISO E

LEGENDE

EN388

MECHANISCHE GEVAREN



PRESTATIENIVEAU (X = NIET GETEST)

2	X	4	X	E		
0-4	0-5	0-4	0-4	A-F	P	
						Bescherming tegen stoten (facultatief)
						Weerstand tegen snijden volgens ISO 13997
						Perforatieweerstand
						Scheurweerstand
						Weerstand tegen snijden
						Schuurweerstand



ALIMENTARY

Verordening (EU) nr. 10/2011 van de Commissie (kunststoffen)

PRODUCTDETAILS

Binnenafwerking	Naadloze textielversteving van HDPE vezels
Weefseldichtheid	10
Manchet karakteristiek	Lange manchet
Kleuren van de handschoenen	Blauw
Lengte (cm)	34
Maatvoering	6 7 8 9 10 11

LOGISTIEKE GEGEVENS

Verpakking	1 handschoen/zak 10 handschoenen/karton
------------	--

WETGEVING

- Dit product is niet ingedeeld als gevaarlijk op grond van Verordening (EG) nr. 1272/2008 van het Europees Parlement en de Raad.
- Dit product bevat niet meer dan 0,1% van een zeer zorgwekkende stof of stoffen die zijn opgenomen in bijlage XVII van Verordening nr. 1907/2006 van het Europees Parlement en de Raad (REACH).
- CE-soort onderzoekcertificaat: 0075/014/162/08/18/1651
- Uitgegeven door de erkende instantie nr.: 0075 CTC - 4, rue Hermann Frenkel - 69367 Lyon Cedex 07- FRANCE