Usage unique

SOLO BLUE 999

Nitrile

La protection idéale pour les manipulations légères d'aliments gras



EN 374-5

Arrêté français du 9/11/1994
BfR XXI - Germany
Décret ministériel italien 21/03/73

CATÉGORIE 3

CE
0334

AVANTAGES SPÉCIFIQUES

Confort

- Excellente dextérité grâce à la flexibilité et à la finesse du matériau

Compatibilité alimentaire

- Adaptés au contact avec tout type d'aliments

Pratique

- Multi-usage : se porte seul ou en sur-gant

INDUSTRIES

- Industrie Agroalimentaire

APPLICATIONS

- Manipulations alimentaires
- Préparations alimentaires
- Manipulation de fruits et légumes
- Manipulation d'aliments gras
- Manipulation d' aliments préparés
- Désossage de volaille

Edité 01/11/2026

Usage unique

SOLO BLUE 999

Nitrile

LÉGENDES

EN ISO 374-5



MICRO-ORGANISMES
Protection contre bactéries et champignons



CONTACT ALIMENTAIRE
BfR XXI - Germany
Décret ministériel italien 21/03/73

DÉTAILS PRODUIT

Finition intérieure	Chlorinée
Finition extérieure	Lisse avec bout des doigts granités
Matière	Nitrile
Couleur	Bleu
Longueur (cm)	29
Epaisseur (mm)	0.10
Tailles	6 7 8 9

DÉTAILS LOGISTIQUES

Emballage	100 gants/boîte 1000 gants/carton

LÉGISLATION

- Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP).
- Ce produit ne contient pas de substances préoccupantes selon le réglement 1907/2006 du Parlement Européen et Conseil (REACH).
- Attestations UE de type: 0075/014/162/08/04/0152 Ex 05/02/11 update02 16/18/2021
- Délivré par l'organisme agréé nr: 0075 CTC - 4, rue Hermann Frenkel - 69367 Lyon Cedex 07- FRANCE
- Certificat de conformité du système d'assurance qualité: 0334 - Asqual 14 rue des Reculettes -75013 Paris - France

Edité 01/11/2026