

KROTECH FOOD 838



LEIRÁS ES ÁLTALANOS TULAJDONSÁGOK

- Hossz (cm) 34
- Szín Kék
- Belso kialakítás Varrásmentes textildélés HDPE szálakból
- Méret / EAN 7 8 9 10
- Kiszerezés 1 kesztyu/zacskó - 10 kesztyu/karton



TELJESÍTMÉNY EREDMÉNYEK

Minosítési kategória 2



254X

ISO 13997 :
26 N (2513 g)

Az ISO 13997 meghatározza egy pengének azt a súlyát amely szükséges az anyag átvágáshoz egy mozdulatból.

Az adatok az ISO 13997 szerint több mérés átlagából származnak. Mivel egy mintadarab nagyobb vagy kisebb vágásbiztonságot mutathat, ezért az átlagszám az adott anyag általános vágásbiztonsági jellemzőjét mutatja.

Védelmi értékek

MECHANIKAI
VESZÉLYEK
MSZ-EN 388TELJESÍTMÉNY SZINTEK
0-4 0-5 0-4 0-4

— Átszúrással szembeni ellenállás
— Szakadással (szakítással) szembeni ellenállás
— Vágással szembeni ellenállás
— Koptatóhatással (Dörzsöléssel) szembeni ellenállás

ENYHE VEGYI
ELLENÁLLÁS
MSZ-EN 374MIKROORGANIZMUSOK
ELLENI VÉDELEM
MSZ-EN 374RADIOAKTÍV
SZENNYEZŐDÉS
MSZ-EN 421SPECIÁLIS VEGYI
VÉDELEM
MSZ-EN 374

Betűkód Vegyi anyag

A	Metanol
B	Aceton
C	Acetonitril
D	Diklórometán
E	Szén diszulfid
F	Toluol
G	Dietilamin
H	Tetra-hidrofurán
I	Etil-acetát
J	n-Heptán
K	40%-os Nátrium hidroxid
L	96%-os kénsav

HIDEG ELLENI VÉDELEM
MSZ-EN 511

Teljesítmény szintek

0-4 0-4 0 vagy 1

— Vízállóság
— Kontakt hideggel szembeni ellenállóság
— Konvektív hideggel szembeni ellenállóság

TERMÍKUS (HŐ) ELLENI
VÉDELEM
MSZ-EN 407

TELJESÍTMÉNY SZINTEK

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4

— Olvadt fémek nagymértékű fröccsenésével szembeni ellenállás
— Olvadt fémek kismértékű fröccsenésével szembeni ellenállás
— Sugárzó hővel szembeni ellenállás
— Konvektív hővel szembeni ellenállás
— Kontakt hővel szembeni ellenállás
— Lánggal szembeni viselkedés

Ha további információra: www.mapa-pro.com

KROTECH FOOD 838

LEIRAS ES ALTALANOS TULAJDONSAGOK

- Rezistență excelentă împotriva tăierii (ISO 13997 = 26 N)
- Protecție sporită a antebrațului datorită manșetei lungi
- Performanțele mănușilor sunt garantate până la 20 de cicluri de spălare (90 °C)
- Cu o etichetă dedicată, puteți păstra evidența numărului de spălări
- Adecvate pentru contactul cu toate tipurile de alimente

ALKALMAZAS

Helyi hatóságok (Vendéglátóipari étkeztetés)

Élelmiszeripar

- Hús és hal vágása
- Baromficsontozás
- Csontozás, szeletelés

TECHNIKAI INFORMACIO

Használati utasítás

Vă recomandăm să vă asigurați că mănușile sunt adecvate pentru aplicația dorită, deoarece condițiile de la locul de muncă pot să difere de cele din timpul testelor de tip „CE”.

Nu sunt recomandate persoanelor cu sensibilitate la latex natural (manșetă din cauciuc natural elastic).

Nu trebuie utilizate lângă utilaje în mișcare

Tárolási körülmények

Păstrați mănușile în ambalajul original, ferite de căldură, lumină și umiditate

Mosási körülmények

Înainte să le dezbrăcați, ștergeți mănușile contaminate cu ulei sau grăsimi, folosind o cârpă uscată. Performanțele mănușilor sunt garantate până la 20 de cicluri de curățare în condițiile descrise mai jos: folosiți o mașină de spălat casnică sau industrială și un detergent lichid standard, la un program sintetic cu temperatură de 90° C și o viteză de uscare de 400 de rotații pe minut.

Utilizarea mănușilor sau spălarea ori curățarea lor printr-un proces care nu este recomandat în mod specific poate conduce la alterarea nivelului lor de performanță.

Szárítási körülmények

Uscarea în uscător se face la maximum 60° C. Îmbrăcați mănușile pe mâini uscate și curate. Asigurați-vă că interiorul mănușilor este uscat înainte de a le purta din nou.

JOGALKOTÁS

Acest produs nu este clasificat drept periculos conform Regulamentului nr. 1272/2008 a Parlamentului European și a Consiliului. Acest produs nu conține substanțe care prezintă motive de îngrijorare deosebită (SVHC) sau orice altă substanță inclusă în Anexa XVII a Regulamentului nr. 1907/2006 a Parlamentului European și a Consiliului (REACH) în procent mai mare de 0,1%

- CE-típusú minőségtanúsítvány

0075/014/162/09/15/0981

- Kiadó minősített intézet száma:

0075 -CTC - 4 rue Hermann Frenkel - 69367- Lyon Cedex 07- France