GCM sans manchette (EPI de catégorie II)



DOMAINE D'APPLICATION

Le gant GCM assure une protection contre les coupures, les coups de couteaux à main ou outils coupants à main :

- Dans les abattoirs, industries de la viande, lors d'opérations de désossage ou de découpe
- Dans les établissements de restauration, lors d'opérations de découpe de la viande, de découpe de poissons ou d'ouverture de coquillages
- Dans les industries du plastique, du cuir, du textile ou du papier lors d'opérations de découpe ou de manipulations de pièces coupantes
- Dans les industries du bâtiment lors d'opérations de pose de revêtements.

MATIÈRE: fil acier inoxydable alimentaire et sangle hygiénique polyuréthane amovible.



CARACTÉRISTIQUES

Cotte de mailles :

- diamètre du fil : 0,5 mm
- diamètre intérieur des anneaux : 3 mm
- diamètre extérieur des anneaux : 4 mm

Fermeture par sangle amovible avec boucle réglable et bouton pression Sangle protégée par la cotte de mailles

Disponible en version main gauche (GA) réversible ou main droite (DR) réversible Marquage visuel de la taille par la couleur de la sangle et calotte de couleur



NORMES ET DIRECTIVES

Le gant GCM est conforme au réglement (UE) EPI 2016/425.

NF EN 1082-1 et ISO 13999-1: Vêtements de protection. Gants et protège-bras contre les coupures et les coups de couteaux à main.



Polyuréthane conforme au règlement (CE) N°1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et au règlement (UE) N°10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Inox conforme à la norme NF A 36-711 : « Acier hors emballage - acier inoxydable destiné à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux » et à la norme NF EN 1811 + A1 « Méthode d'essai de référence pour la libération du nickel par les produits qui sont destinés à venir en contact direct et prolongé avec la peau».

Le gant GCM est conforme à l'article 33 du règlement REACH (Enregistrement, évaluation et autorisation des produits chimiques) N°1907/2006 du 18 décembre 2006 et ses amendements.

Organisme notifié ayant effectué la certification: N° 0556: DGUV test Prüf und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung Fachbereich Nahrungsmittel - Lortzingstasse 2 - D - 55127 Mainz



CONDITIONS DE NETTOYAGE

Nettoyage: Le nettoyage de l'EPI se fait soit à l'aide d'un pistolet de nettoyage adapté, soit par un brossage énergique, soit en machine à laver. Dans tous les cas, l'eau doit être à une température comprise entre 50 et 55°C maximum. Utiliser seulement des produits autorisés par les services vétérinaires. L'utilisation de chlore à forte dose est déconseillée. Suivre strictement les indications de nettoyage prescrites dans la notice d'utilisation du produit

Rinçage: à l'eau. Stockage: dans un endroit sec et aéré.

























0GCM.131.60.000.GA 0GCM.131.60.000.DR

Nº intrastat: 73239300





