

WILCO avec manchette longue (EPI de catégorie II)



DOMAINE D'APPLICATION

- Le gant WILCO 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 manuelle
 - 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 ressort acier inoxydable alimentaire breveté.

CARACTÉRISTIQUES

Cotte de mailles :

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

Serrage poignet et avant-bras par ressorts protégés par la cotte de mailles

La manchette longue est équipée de raidisseurs en inox

Disponible en version main gauche (GA) réversible ou main droite (DR) réversible

Marquage visuel de la taille par une pastille de couleur



NORMES ET DIRECTIVES

Le gant WILCO est conforme au règlement (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.

NF EN 14328 : Vêtements de protection. Gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques. Exigences et méthodes d'essai.

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 WILCO 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 - Lortzingtasse 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 broyage énergétique, 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.

TAILLES ET RÉFÉRENCES



N° intrastat : 73239300

Bien plus que la sécurité
More than just safety



Adresse postale : CS 40055 - 49170 - SAINT-GEORGES-SUR-LOIRE - France - E-mail : manulutex@manulutex.fr - Internet : www.manulutex.fr
Site de Champtocé-sur-Loire : Zone Artisanale du Mille - 49123 CHAMPTOCÉ-SUR-LOIRE - France - Tel : +33 (0)2 41 39 90 30 - Fax : +33 (0)2 41 39 99 11
SAS au capital de 125 000 € - R.C.S. Angers B 332 107 036 (85 B 112) - Siret 332 107 036 00029 - APE 3299Z - TVA FR 73 332 107 036 - EORI FR 332 107 036 00029

Version n°1 du 04/02/2020 - Document et photographies non contractuels