

SIKKERHED LIGE VED HÅNDEN



Keep Safe Food Tech er en all-round naturgummi handske. Handsken er anatomisk formet, så handsken sidder godt på hånden.

En indvendig bomuldsvelourisering absorberer en del af håndsveden, så handsken er behagelig at have på.

Et anti-slip mønster i håndfladen sørger for et godt greb – også på våde overflader.

Et rigtig godt valg til levnedsmiddel industrien.

Sidst redigeret: marts 2014

KEEPSAFE FOODTECH

er en all-round naturgummi handske med velourisering.

Specifikationer

Kat III (Direktiv 89/686/EEC). Aql 1,5.

Der er udført følgende kemikalie tests i henhold til EN374:2003. Testinstitut SATRA.

Natriumhydroxid / lud 40 % cas 1310-73-2	>480 min	niveau 6
---------------------------------------------	----------	----------

Svovlsyre 96 % cas 7664-93-9	30-60 min	niveau 2
---------------------------------	-----------	----------

Methanol 100 % cas 67-56-1	10-30 min	niveau 1
-------------------------------	-----------	----------

Saltsyre 10 % cas 7647-01-0	> 480 min.	niveau 6
--------------------------------	------------	----------

Eddikesyre 20 % cas 64-19-7	30-60 min.	niveau 2
--------------------------------	------------	----------

Handskerne indeholder naturgummi proteiner, som i enkelte tilfælde kan give type I allergi.

- Materiale: Naturgummi/latex
- Længde 300 mm
- Tykkelse 0,40 mm

Varenr. 334234

Pakket: i poser a 12 par.

Karton: 144 par

Størrelse: S til X-Large



120

Kat. III



1010



Vores handske sortiment opfylder et hvert behov til en given opgave i arbejdet med tilberedning og håndtering af fødevarer.

Herunder beskyttelse imod kulde, skarpe genstande, skadelig påvirkning af huden samt handsker, der beskytter imod spredning af bakterier og derved sikrer en hygiejnisk håndtering.