

Ansell AlphaTec® 37-200 Nitrilhandschuh

nach EN 388 (2001X), EN 374-1:2016/Typ B (JKT), EN 374-5:2016

Art. Nr.: 437200



EClass-Nummer: 40011206

Zolltarif-Nummer: 40151900

Ursprungsland: China

Farbe: grün

PSA-Kategorie: III

Material: Nitril

Beschichtung: vollbeschichtet

EN 388: 2001X

EN 388 Abriebfestigkeit: 2

EN 388 Schnittfestigkeit: 0

EN 388 Weiterreißfestigkeit: 0

EN 388 Durchstichfestigkeit: 1

Schnittschutz EN ISO 13997: X (nicht durchgeführt)

EN ISO 374-1 gefährliche Chemikalien und Mikroorganismen - Teil 1: Typ B

EN ISO 374-1 Chemikalienresistenz: J, T, K

EN ISO 374-5 gefährliche Chemikalien und Mikroorganismen - Teil 5: Bakterien und Pilze

Lebensmittelkontakt: Ja



- Hochleistungsfähiger, wiederverwendbarer Nitrilhandschuh mit UltraGrip™-Rautengriffprofil und einer Wandstärke von 0,20 mm
- Leichtgewichtige, wiederverwendbare Nitrilhandschuhe speziell für die Verarbeitung und Handhabung von Lebensmitteln.
- Ansell UltraGrip™ Technology Das Rautenprofil bietet einen unvergleichlichen Nass- und Ölgriff.
- Herausragende Flexibilität und Fingerbeweglichkeit selbst bei Kälte.
- Der flüssigkeitsdichte VersaTouch® 37-200 kann eigenständig oder als Außenhandschuh über Kälteschützern oder Schnittschutzhandschuhen getragen werden.
- Aufgrund ihrer latexfreien Materialzusammensetzung schließen diese Handschuhe allergische Reaktionen des Typs I aus

Hauptmerkmale:

- ULTRAGRIP TECHNOLOGY, ein innovatives Rautengriffprofil
- 100 % latexfrei
- erfüllt die FDA-Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln
- kein Typ-I-Allergierisiko
- Farbe: Grün
- Nicht velourisiert: Vermeidet Verunreinigung von Lebensmitteln
- Schutzstulpe
- EN 420:2003 + A1:2009; Kategorie III
- nach EN 388:(2001X), EN 374-1:2016/Typ B (JKT), EN 374-5:2016, Kategorie 3
- zugelassen für Lebensmittelverarbeitung

Einsatzbereiche:

- Verarbeitung von Molkereiprodukten
- Verarbeiten von Obst und Gemüse

-
- Verarbeitung von Geflügel
 - Fertiggerichte

- Wandstärke: 0,20 mm
- Länge: 320 mm
- 12 Paar im Umbeutel