

TABLIER LIGHTINOX (EPI de catégorie III)



DOMAINE D'APPLICATION

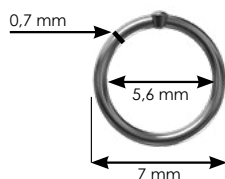
Le tablier LIGHTINOX 100% inox alimentaire est utilisé dans les industries de la viande, les établissements de restauration, la grande distribution, l'industrie du textile et bien d'autres domaines. Il assure une protection contre les coupures, les coups de couteaux à main ou outils coupants à main.

MATIÈRE : Cotte de mailles en acier inoxydable alimentaire

CARACTÉRISTIQUES

Cotte de mailles :

- diamètre du fil : 0,7 mm
- diamètre intérieur des anneaux : 5,6 mm
- diamètre extérieur des anneaux : 7 mm



La partie haute du tablier est équipée de quatre points de fixation (double platine).

Le tablier est livré avec un harnais VITOFIX.

Possibilité d'ajouter un sur-tablier ou une housse pour un maximum d'hygiène et une facilité de nettoyage.



NORMES ET DIRECTIVES

Le tablier Lightinox est conforme au règlement (UE) **EPI 2016/425** (2016).

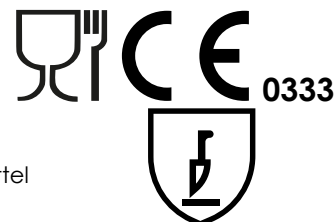
EN ISO 13998 (2003) - **niveau 2** de performance : adapté pour les opérations de désossage.

Organisme notifié ayant effectué la certification :

N° 0556 Prüf und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung - Fachbereich Nahrungsmittel
Lortzingstrasse 2 - D - 55127 Mainz

Organisme notifié de contrôle de la fabrication : N°0333 AFNOR certification

11 rue Francis De Pressensé - 93571 - La Plaine Saint-Denis



CONDITIONS DE NETTOYAGE

Nettoyage/Désinfection : Le nettoyage de l'EPI peut être réalisé à l'aide d'un pistolet de nettoyage adapté, par trempage, par un brossage énergique ou en machine à laver. Dans tous les cas, l'eau additionnée de produit doit être à une température maximale de 63°C. Attention, la fiche technique du produit utilisé fait foi à une température d'eau maximum qui peut être plus faible. Une attention toute particulière sur le dosage et la température doit être observée dans le cas de produits alcalin Chlorés ou acides. Utiliser seulement des produits autorisés par les services vétérinaires. L'utilisation de chlore à forte dose et à haute température est déconseillée.

Désinfection : La désinfection à haute température peut se faire à l'eau claire d'un minimum de 82°C jusqu'à une température maximale de 90°C, en machine, par trempage ou aspersion.

Séchage et Stockage : Séchage forcé par ventilation d'air chaud ou naturel mais dans un endroit sec et bien aéré/ventilé. Stockage dans un endroit frais et sec.

TAILLES ET RÉFÉRENCES :

Largeur x hauteur * (cm)	Référence	Stature (cm)	Tour de taille /poitrine (cm)
55 x 70	OXLI650.12.055X070	148 - 165	90 - 120
55 x 80	OXLI650.12.055X080	158 - 190	90 - 120

N° intrastat : 73239390

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 : 1 Rue du Mille - 49123 CHAMPTOCÉ-SUR-LOIRE - France - Tel : +33 (0)2 41 39 90 30 -
Site de St-Germain-des-Prés : Zone Artisanale La Potherie - 49170 ST-GERMAIN-DES-PRÉS - Tel : +33 (0)2 41 39 90 30
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