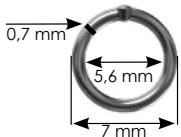


TABLIER LIGHTINOX

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.

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 opérateur (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

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)

NORMES ET DIRECTIVES

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

EN ISO13998 (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

