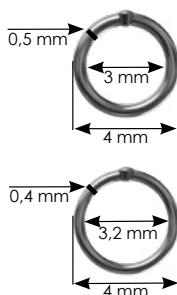


# TUNIQUE FENDUE

avec manches - EPI de catégorie III



**Manches ultra-légères pour un confort optimal !**

## DOMAINE D'APPLICATION

La TUNIQUE Fendue 100% inox alimentaire est utilisée dans les industries de la viande, les établissements de restauration, la grande distribution, l'industrie du textile et bien d'autres domaines. Elle 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 énergétique 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

Manches	Largeur x hauteur (cm)	Référence	Poids (grammes)	Stature opérateur (cm)	Tour de taille / poitrine (cm)
Manches 65 cm	50 x 100	OXTU730.8S4.710DG5	2580 g	148 - 190	80 - 110
	56 x 115	OXTU730.8M7.710DG5	3140 g	158 - 220	90 - 120
	56 x 125	OXTU730.8M9.710DG5	3260 g	165 - 220	90 - 120
	64 x 125	OXTU730.8L9.710DG5	3500 g	165 - 220	100 - 140
Manches 75 cm	56 x 115	OXTU730.8M7.710DG7	3410 g	158 - 220	90 - 120
	64 x 125	OXTU730.8L9.710DG7	3790 g	165 - 220	100 - 140

## MATIÈRE

Cotte de mailles en acier inoxydable alimentaire.

## CARACTÉRISTIQUES

### Buste :

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

### Manches :

- Diamètre du fil : 0,4 mm
- Diamètre intérieur des anneaux : 3,2 mm
- Diamètre extérieur des anneaux : 4 mm

### Manches ultra-légères

Points de fixation des sangles sur la tunique par platines en acier inoxydable

Équipé d'une sangle de dos et d'une sangle de taille 100 % polyuréthane (contact alimentaire selon le règlement UE 10/2011) et bouclerie en polyacétal.

Serrage poignet par ressort inox protégé dans un ourlet.

Platine inox vierge au dos (gravure personnalisée sur demande).

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

## NORMES ET DIRECTIVES

La tunique fendue est conforme au règlement (UE) EPI 2016/425 (2016).

**Buste :** EN ISO13998 (2003) niveau 2 de performance (adapté pour les opérations de désossage).

**Manche(s) :** EN ISO13998 (2003) niveau 1 de performance.

**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

