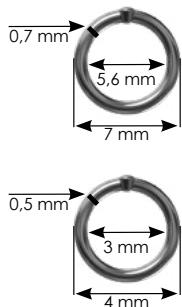


TUNIQUE LIGHTOVER

avec manche(s) - EPI de catégorie III



DOMAINE D'APPLICATION

La tunique LIGHTOVER 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 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

Manches	Largeur x hauteur (cm)	Référence	Stature opérateur (cm)	Tour de taille / poitrine (cm)
Manche gauche 65 cm	55 x 95	OXLI650.7M3.130XG5	158 - 190	90 - 120
	55 x 110	OXLI650.7M6.130XG5	165 - 220	
Manche droite 65 cm	55 x 95	OXLI650.7M3.130DX5	158 - 190	90 - 120
	55 x 110	OXLI650.7M6.130DX5	165 - 220	
Deux manches 65 cm	55 x 95	OXLI650.7M3.130DG5	158 - 190	90 - 120
	55 x 110	OXLI650.7M6.130DG5	165 - 220	