

MANCHETTES DELTA



DOMAINE D'APPLICATION

Les manchettes DELTA sont adaptées à l'utilisation dans les industries agroalimentaires (haute résistance aux graisses animales et au sang). Les manchettes DELTA sont des EPI offrant un certain niveau de protection contre les risques mécaniques. Elles peuvent être utilisées de -20°C à +40°C.

CONDITIONS DE NETTOYAGE

Nettoyage : par brossage à l'eau chaude savonneuse à 40°C ou dans un mélange d'eau et de détergent doux. Ne pas utiliser de produits toxiques pour le nettoyage. **Rinçage** : à l'eau. Séchage : le tablier doit être étendu pour séchage sans essorage. **Stockage** : à l'abri de la lumière dans un endroit sec et aéré. Le tablier doit être changé dès que sa surface présente des traces d'usure.

Des manchettes bien utilisées et bien entretenues durent plus longtemps!

MATIÈRE

Film 100% polyuréthane

CARACTÉRISTIQUES

- Coloris : bleu et blanc
- Épaisseur : 200 µm (± 10%)
- Grammage : 250 g/m² (± 10%)
- Dimensions standard : longueur 45 cm

Totalement assemblé par soudures étanches.

Serrage poignet intégré élastique.

Très résistant aux accrocs grâce à son allongement de plus de 500%.

NORMES ET DIRECTIVES

Matière de base conforme au Règlement (CE) N°1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Matière de base du tablier conforme au règlement UE 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Cet équipement peut-être mis en contact fortuit avec tous les types de denrées alimentaires à l'exception des denrées alimentaires acides (pH inférieur à 4,5)

Matière conforme à l'article 33 du règlement REACH N°1907/2006 et ses amendements concernant les produits contenant des substances extrêmement préoccupantes.

Ne contient pas de phtalates, ni de silicone (et dérivés siliconés), ni de bisphénols.

