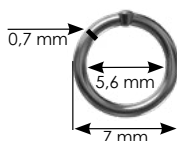


TUNIQUE LIGHTOVER

sans manches - 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 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

Largeur x hauteur (cm)	Référence	Poids (grammes)	Stature opérateur (cm)	Tour de taille / poitrine (cm)
55 x 95	0XLI650.7M3.000XXX	2010	158 - 190	90 - 120
55 x 110	0XLI650.7M6.000XXX	2220	165 - 220	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

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

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

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

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

Équipée de pressions permettant de fixer un gant en cotte de mailles avec manchette épaule (de marque MANULATEx).

NORMES ET DIRECTIVES

La tunique Lightover 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

