FICHE TECHNIQUE

MANULATEX® FRANCE
Bien plus que la sécurité

TABLIER PARINOX

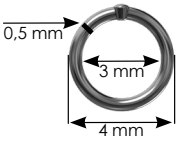
EPI de catégorie III











MATIÈRE

Cotte de mailles en acier inoxydable alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES

Cotte de mailles :

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

La partie haute du tablier est équipée de quatre points de fixation (double platine).

Le tablier est livré avec un harnais VITOFIX. Équipé de pressions permettant de fixer un gant en cotte de mailles avec manchette épaule (de marque MANULATEX).

Harnais VITOFIX et sangle de dos 100 % polyuréthane (contact alimentaire selon le règlement UE 10/2011) et bouclerie en polyacetal.

NORMES ET DIRECTIVES

La tablier PARINOX est conforme au règlement **(UE) EPI 2016/425 (2016)**.

EN ISO 13998 (2003) niveau 1 de performance (adapté pour les opérations de parage).

Organisme notifié ayant effectué la certification :

N° 2777 SATRA Technology Europe Ltd, Bracetown Business Park, Clonee, Co. Meath - D15 YN2P – Ireland

Organisme notifié de contrôle de la fabrication :

N° 0333 AFNOR certification 11 rue Francis De Pressensé - 93571 - La Plaine Saint-Denis

CE 0333 UKCA

DOMAINE D'APPLICATION

La tablier PARINOX 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 : 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	Poids (grammes)	Stature opérateur (cm)	Tour de taille / poitrine (cm)
44 x 70	0XPA130.11.044X070	1000	152 - 164	76 - 96
44 x 77	0XPA130.11.044X077	1070	164 - 182	76 - 96
55 x 78	0XPA130.12.055X078	1270	164 - 182	90 - 120
55 x 85	0XPA130.13.055X085	1350	182 - 200	90 - 120

Version n°3 - 02/11/2026 - Document et photographies non contractuels

N° intrastat : 7323930090

afaq ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION

Adresse postale : CS 40055 - 49170 - SAINT-GEORGES-SUR-LOIRE - France - E-mail : manulatex@manulatex.fr - Internet : www.manulatex.fr
Site de Champtocé-sur-Loire : 1 Rue du Mille - 49123 CHAMPTOCÉ-SUR-LOIRE - France - Tel : +33 (0)2 41 39 90 30
SAS au capital de 125 000 € - R.C.S. Angers B 332 107 036 (85 B 112) - Siret 332 107 036 00029 - APE 3299Z - TVA FR 73 332 107 036 - EORI FR 332 107 036 00029