



WILCO sin manguito (EPP - categoria II)

APLICACIÓN

El guante WILCO proporciona una protección contra los cortes y los golpes provocados por el uso de un cuchillo tradicional o de otra herramienta cortante manual :

- En mataderos, industrias cárnicas, durante las operaciones de deshuesado o despiece manual.
- En establecimientos de restauración, durante operaciones de despiece de carne o de pescado o la apertura de marisco.
- En las industrias del plástico, del cuero, del textil o del papel durante las operaciones de corte o manipulando piezas cortantes.
- En la industria de la construcción durante las operaciones de revestimiento.



MATERIAL: Hilo de acero inoxidable alimentario y resorte de acero inoxidable alimentario patentado.

ESPECIFICACIONES

Cota de malla:

- hilo diámetro: 0,5 mm
- diámetro interior de los anillos: 3 mm
- diámetro exterior de los anillos: 4 mm



Cierre en la muñeca con unos muelles protegidos por cota de mallas
Disponibles en versión mano izquierda (GA) reversible o mano derecha (DR) reversible
Marcado visual de la talla por el color de la correa y del botón de color

REGLAMENTACIÓN

Este guante responde al reglamento (UE) EPI 2016/425.

NF EN 1082-1 y **ISO 13999-1** : Ropa de protección. Guantes y protectores de los brazos contra los cortes y pinchazos producidos por cuchillos de mano.

NF EN 14328 : Ropa de trabajo. Guantes y protectores de brazo que brindan protección contra cortes producidos por cuchillos eléctricos. Requisitos y métodos de ensayo.

Acero inoxidable conforme a la norma **NF A 36-711** : Acero inoxidable destinado a entrar en contacto con alimentos, productos y bebidas destinados al consumo humano y animal (excluye el acero de embalaje) y a la norma **NF EN 1811 + A1** « Método de ensayo de referencia para la determinación de la liberación de níquel por productos destinados a entrar en contacto directo y prolongado con la piel ».

Este guante cumple con los requisitos del **artículo 33** del reglamento **REACH N°1907/2006** relativo a los productos que contienen sustancias altamente preocupantes y sus enmiendas.

Organismo notificado: N° 0556 : DGUV test Prüf und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel - Lortzingstrasse 2 - D - 55127 Mainz



CONDICIONES DE LIMPIEZA

Limpieza/desinfección : la limpieza del EPI se puede hacer por remojo o cepillado enérgico o se puede recurrir a una pistola de limpieza adaptada o a una máquina de lavar.

En todos los casos, la temperatura máxima del agua con el producto añadido debe de ser de 63°C. Ojo, la ficha técnica del producto utilizado regirá en caso de una temperatura de agua máxima recomendada que pueda ser más baja. Deberá prestarse una particular atención a la dosificación y a la temperatura en el caso de productos alcalino-clorados o ácidos.

Usar solamente productos autorizados por los servicios veterinarios. Se desaconseja el uso de altas dosis de cloro y a temperaturas altas.

Desinfección : la desinfección a temperatura alta se puede hacer mediante un enjuague con agua clara de entre 82° hasta un máximo de 90°C, en máquina, por remojo o pulverización.

Secado y almacenamiento : Secado forzado por ventilación de aire caliente o a temperatura ambiente pero en un lugar seco y bien aireado. Almacenamiento en un lugar fresco y seco.

REFERENCIAS Y TAMAÑOS



N° intrastat : 73239300

Bien plus que la sécurité
More than just safety



Dirección postal: CS 40055 - 49170 ST-GEORGES-SUR-LOIRE - FRANCE - E-mail: manulutex@manulutex.fr - www.manulutex.fr
Planta de Champtocé-sur-Loire: ZA du Mille - 49123 CHAMPTOCÉ-SUR-LOIRE - Tel +33(0)2 41 39 90 30 - Fax +33 (0)2 41 39 99 11