



GANT MAXICHEM® CUT™ 76-733

Gant en latex naturel, associant une protection chimique et une résistance à la coupure niveau 3C. Performant et totalement étanche grâce à la technologie TRITECH® : 30% plus fin, 100% plus de confort. Certifié pour le contact alimentaire.

Marque :	ATG
Reference :	AT076733
Type de gant :	Gant
Protection :	Chaleur,Chimique,Alimentaire,Virus,Coupure
Niveau protection coupure :	C
Milieu :	Humide,Chimique
Matériau support :	Latex,Nylon
Matériau enduction :	Latex
Enduction :	Complète
Picots :	Sans picots
Norme :	NF EN 374-5,Alimentaire,NF EN 374-1,NF EN 388,NF EN 407
Catégorie EPI :	3
Métier :	TP / BTP,Industrie / Maintenance,Agroalimentaire / Restauration
Taille :	07,08,09,10,11

Gant de protection chimique en latex naturel et certifié contact alimentaire*, offrant une résistance à la coupure niveau 3C. *Spécifications relatives à l'utilisation des matériaux ou de l'objet : aliments secs, non gras. Conception innovante basée sur un support fin, souple et sans couture, tout en procurant une qualité constante, un confort élevé et une dextérité extrême. Longueur totale de 35 cm. Parfaitement adapté en industrie alimentaire, en milieux chimiques. Doté d'une manchette, ce produit est totalement imperméable aux liquides tout en offrant un grip intense. Bonne résistance à la chaleur de contact jusqu'à 100°C pendant 15 secondes. La forme du gant permet de maintenir la sensibilité jusqu'au bout des doigts. Préhension contrôlée en milieu humide grâce à une finition de microcapsules et un revêtement antidérapant. Ces gants ont été testés en essais cliniques par le laboratoire SHA et ont obtenu une accréditation dermatologique. Ce sont des gants sans risque pour la peau et la santé des utilisateurs, fabriqués sans solvant et sans DMF. Applications : industrie alimentaire - nettoyage - construction - maintenance. Composition : Support léger en nylon/latex et fibres de haute performance. Enduction : Latex.

Épaisseur paume : 1,30 mm. Longueur (T.10/XL) : 35 cm. Technologie(s) : Innovation Tritech. Taille : 07 à 11. Conditionnement : 72 ou 12. Norme(s) : EN 388:2016 + A1:2018: 4341C. EN ISO 374-1:2016 + A1:2018/Type A: KLMNOP. EN ISO 374-5:2016: Oui. EN 407:2020: X1XXXX. Alimentaire. CE Cat III.

