

weitaglove

GANTS WEITAGLOVE LATEX STRONG WHITE

Le gant d'examen en latex est un gant de premier ordre. Cela veut dire qu'il est produit sur des installations ultramodernes et soumis à une réglementation très stricte. Après la production chaque gant est vérifié minutieusement. Le gant à usage unique avec bord roulé se distingue par la forme qui s'adapte parfaitement à la main. Le gant est légèrement poudré, non stérile et ambidextre.

DOMAINE D'APPLICATION

- Chimie
- Industrie
- Grande distribution
- Industrie alimentaire
- Nettoyage



N° D'ART.	DÉSIGNATION	DISTRIBUTEUR	CARTON	PALETTE
831391	WeitaGlove Latex Strong White taille XS	100 pièces	10 distributeurs	45 cartons
831401	WeitaGlove Latex Strong White taille S	100 pièces	10 distributeurs	45 cartons
831501	WeitaGlove Latex Strong White taille M	100 pièces	10 distributeurs	45 cartons
831601	WeitaGlove Latex Strong White taille L	100 pièces	10 distributeurs	45 cartons
831611	WeitaGlove Latex Strong White taille XL	100 pièces	10 distributeurs	45 cartons

DONNÉES TECHNIQUES

Matériau : Latex

Couleur : crème

non stérile; avec bord roulé; ambidextre; légèrement poudré

DIMENSIONS

Taille	Paume largeur (mm)	Longueur (mm)
Small	79 ± 3	240
Medium	93 ± 3	240
Large	104 ± 3	240
Extra Large	115 ± 3	240

ÉPAISSEUR

Manchette	Min. 0.10 mm
Paume	Min. 0.15 mm
Doigts	Min. 0.10 mm



weitaglove**GANTS WEITAGLOVE LATEX STRONG WHITE****CERTIFICATION : EPI**

EPI Catégorie I, contre les risques pouvant entraîner des lésions superficielles, conformément aux exigences du règlement européen (UE) 2016/425 sur les équipements de protection individuelle.



Cat. I

CERTIFICATION : DISPOSITIFS MÉDICAUX

Dispositif Médicaux de classe I conformes aux exigences essentielles de la directive européenne 93/42/CEE.

CERTIFICATION : CONTACT ALIMENTAIRE

Conforme au règlement européen 10/2011 sur les matériaux et objets destinés à cet effet, d'entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Convient aux aliments aqueux, acides, alcooliques et gras. Conditions particulières : Utilisation en contact court et de manière répétée avec des aliments à des températures inférieures ou égales à 40°C.