

Fiche technique de la manchette courte "la manica 25"

manchette de protection hydrophobe contre les risques mécaniques en milieu alimentaire

- coloris bleu
- composition : polyéthylène haute ténacité, polypropylène, polyester haute ténacité, verre et inox
- tricotage : jauge 10
- manchettes prélavées industriellement afin de garantir une bonne stabilité dimensionnelle au lavage

-manchette certifiée apte au contact alimentaire

rapport d'étude migration globale n°T-r/15-12458-4 du 22/09/2015 - voir rapport de 3Sin PACK en annexe

-la résistance au tranchage est de 56,70 Newton

rapport d'essai n° 18-01861-2-E2-V2 - rapport de l'IFTH en annexe

-nos manchettes sont habilitées par le Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé

EPI de catégorie 1

- nos manchettes sont ambidextre.
- taille unique d'une longueur totale de 25 cm.
- le bord côte et la manchette sont anti-coupure, le poignet est donc aussi protégé.



EN 388



EN 420



3	3 sur 4 résistance à l'abrasion
X	non revendiqué - au coupe-test
4	4 sur 4 résistance à la déchirure
X	non revendiqué - à la perforation
F	A à F résistance au tranchage

ISO 13 997 - TDM : 56,70 Newton

taille unique - 25 cm

conditionné par sachet de 5 manchettes

Mise à jour du 31/08/2021.
Par Christophe BRUYERE.