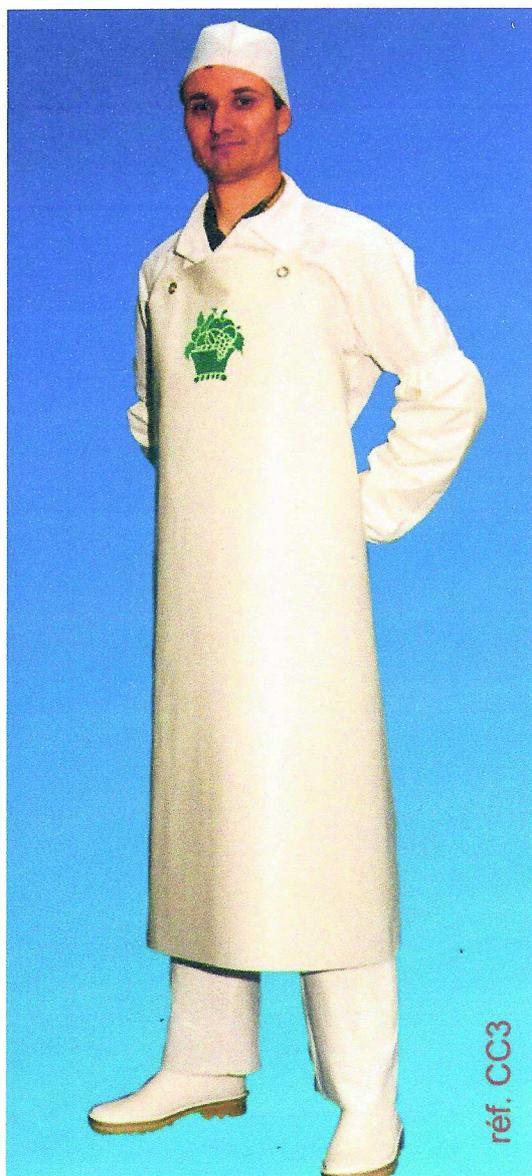


TABLIER NITRILE 50/100 600 gr/m²



Applications

- Industrie agroalimentaire et industries chimiques comme protection contre les éclaboussures

Caractéristiques

- Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester
- Très haute résistance aux graisses animales, au sang et à la température
- Garde sa souplesse et NE DURCIT PAS
- Conforme aux dispositions de la directive Européenne 89/686/CEE et à la norme EN 467
- Résiste à l'acide chlorhydrique à 37%
- Le nettoyage se fait par lavage avec de l'eau à 30°C maximum, additionnée d'un désinfectant neutre non acide suivi d'un rinçage à l'eau claire
- Le tablier doit être étendu pour séchage sans essorage
- Le tablier doit être stocké sec
- 3 différents montages adaptés à chaque utilisation :
 - montage STANDARD
 - montage HARNAIS
 - montage AUTOMATIQUE

FICHE TECHNIQUE NITRILE CCN°3

Tissu pour tablier Article N° E 13.1 – 678 - 48

<u>Nature du tissu :</u>	100% COTON
<u>Enduction :</u>	Double face nitrile
<u>Couleur :</u>	BLANC, selon le RAL 9002
<u>Largeur utile :</u>	ca. 120 cm
<u>Poids total :</u>	580 ± 60 g/m ²
<u>Résistance à la déchirure :</u>	Chaîne ≥ 700 N/5 cm Trame ≥ 500 N/5 cm
<u>Adhérence tissu/caoutchouc :</u>	Chaîne ≥ 50 N/5 cm Trame ≥ 50 N/5 cm

Date : 20/02/17

Société des Tissages Nicollet & Fils

La Croze
01300 BELLEY

Tél. 04 79 81 03 19 / Fax 04 79 81 24 52

Email nicollet@stn-et-fils.com

Site www.stn-et-fils.com

Certificat d'alimentarité

Article Tablier nitrile CCN°3

Nous soussignés, Société des Tissages NICOLLET Père & Fils, confirmons que les matériaux et objets que nous livrons aux ETS ACTIPRO sont conformes à la Directive Cadre 89/109/CEE du 21/12/1988 et au décret n° 92-631 du 08/07/1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.

Ces matériaux et objets sont inertes à l'égard des denrées alimentaires ; en particulier, ils ne cèdent pas à ces denrées, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, des constituants dans une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ou animale, ou d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées alimentaires ou une altération de leurs caractères organoleptiques.

Ces articles étant constitués de caoutchouc naturel et synthétique, ils sont conformes à l'arrêté du 09/11/1994.

Nous dégageons par contre toute responsabilité en ce qui concerne les produits de nettoyage de ces matériaux.

Les produits référencés plus haut sont composés d'ingrédients qui répondent aux normes actuelles de la F.D.A pour le contact alimentaire, quand ils sont utilisés d'une manière correspondante à la norme 21 CFR 177.266 « article synthétique pour usage répété ».

Les composants des produits ci-dessus mentionnés soit dans leur forme brute, soit dans leurs applications, sont reconnus pour être sûrs et ont reçu un statut légal d'autorisation préalable pour de tels usages. Ils ne sont pas migrants.

Belley, le 20/02/17

« Certifié conforme »