



TEGERA® 318

Gant en textile, motif d'adhérence pointillé, jauge 13, coton, tricot doublé, nylon, Cat. II, bleu, approuvé pour la manipulation de produits alimentaires, à l'exception des aliments gras, sans phtalate, pour le travail d'assemblage

CARACTÉRISTIQUES

Niveau de protection de haute qualité, bonne sensibilité du bout des doigts, flexible, très résistant, excellent ajustement, très confortable, respirant

SPÉCIFICATIONS

TYPE DE GANT Manutention générale

CATÉGORIE Cat. II

GAMME DE TAILLES (UE) 6, 7, 8, 9, 10, 11

MATÉRIAU DE LA DOUBLURE Jauge 13, Coton, Tricot doublé, Nylon

DEXTÉRITÉ 5

MOTIF D'ADHÉRENCE Motif d'adhérence pointillé

TYPE DE POIGNET Manchette tricotée

MATÉRIAU DU POIGNET Textile

GAMME DE LONGUEURS 240-290 mm

COULEUR Bleu

PAIRES PAR PAQUET/CARTON 12/120

PIÈCES PAR BOÎTE 0

AFFICHAGE Conditionnement en vrac SPÉCIFICATIONS DU MATÉRIAU EXTÉRIEUR Nylon, le polychlorure de vinyle, polyester, elasthanne

SPÉCIFICATIONS DU MATÉRIAU INTERNE Coton

TAILLE	RÉF.	CODE EAN
6	318-6	7340118316956
7	318-7	7340118316963
8	318-8	7340118316970
9	318-9	7340118316987
10	318-10	7340118316932
11	318-11	7340118316949

Toutes les valeurs pour le produit spécifié sont indiquées sans tolérance et peuvent varier à la valeur réelle pour les produits individuels. Nous nous réservons le droit de modifier ou de mettre à jour les informations contenues dans ce document sans notification préalable.

TEGERA® 318

CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

Supporte la chaleur de contact jusqu'à 100°C, approuvé pour la manipulation de produits alimentaires, sans phtalate

PRÉVIENT DES RISQUES DE

Blessures abrasives, cloques et ampoules, écorchures, égratignures/Lacérations, contact avec la poussière

PRINCIPAUX ENVIRONNEMENTS D'UTILISATION

Espaces secs

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Assemblage, travail d'ingénierie, manipulation de nourriture, manipulation de produits alimentaires, travail d'installation, travail de réparation, travail en boutique

PRINCIPALES INDUSTRIES D'UTILISATION

Food processing, automotive, transportation, utilities, logistics, facilities, service, retail

TYPE DE TRAVAUX

Manutention moyenne



CE Cat. II

EN 420:2003 + A1:2009  EN 388:2016 224XX  EN 407:2004 X1XXXX

 EN 511:2006 01X  

Toutes les valeurs pour le produit spécifié sont indiquées sans tolérance et peuvent varier à la valeur réelle pour les produits individuels. Nous nous réservons le droit de modifier ou de mettre à jour les informations contenues dans ce document sans notification préalable.

2021-01-21

2(3)

ejendals
PROTECTING HANDS AND FEET

EJENDALS AB

Box 7, SE-793 21 Leksand, Sweden

Phone +46 (0) 247 360 00

Fax +46 (0) 247 360 10

info@ejendals.com

order@ejendals.com

www.ejendals.com

TEGERA® 318

EXAMEN UE DE TYPE

0075 CTC, 4 rue Hermann Frenkel, 69367 Lyon Cedex 07
France

DESCRIPTION DE LA CONFORMITÉ

EN 420:2003 + A1:2009 Gants de protection - Exigences générales et méthodes d'essais

EU 2016/425

EN 388:2016 Gants de protection contre les risques mécaniques

Caractéristiques	Niveau garanti	(Performances optimales)
a) Résistance à l'abrasion (nombre de cycles)	2	(4)
b) Résistance à la coupure par lame (facteur)	2	(5)
c) Résistance à la déchirure (Newton)	4	(4)
d) Résistance à la perforation (Newton)	X	(4)
e) Résistance aux coupures, EN ISO 13997 (N)	X	(F)
f) Protection contre les chocs, EN 13594:2015		(P)

EN 388 - Tests (indique les exigences s'appliquant pour chaque niveau de sécurité).

Niveau de protection/Niveau de performance	1	2	3	4	5
a) Resistance to wear (No. of revolutions)	100	500	2000	8000	
b) Resistance to cutting (Index)	1,2	2,5	5,0	10,0	20,0
c) Tear resistance (N)	10	25	50	75	
d) Puncturing resistance (N)	20	60	100	150	

Niveau de protection/Niveau de performance	A	B	C	D	E	F
e) Résistance aux coupures, EN ISO 13997 (N)	2	5	10	15	22	30

Niveau de protection/Niveau de performance	P
f) Protection contre les chocs, EN 13594:2015	Pass (Level 1 < 9 kN)

EN 407:2004 Gants de protection contre les risques thermiques (chaleur et/ou feu)

Convient pour la manipulation de produits alimentaires, à l'exception des aliments gras



CE Cat. II

EN 420:2003
+ A1:2009



EN 388:2016
224XX



EN 407:2004
X1XXXX



EN 511:2006
01X



NOT FOR
FATTY FOOD



Toutes les valeurs pour le produit spécifié sont indiquées sans tolérance et peuvent varier à la valeur réelle pour les produits individuels. Nous nous réservons le droit de modifier ou de mettre à jour les informations contenues dans ce document sans notification préalable.

2021-01-21

ejendals
PROTECTING HANDS AND FEET

EJENDALS AB

Box 7, SE-793 21 Leksand, Sweden

Phone +46 (0) 247 360 00

Fax +46 (0) 247 360 10

info@ejendals.com

order@ejendals.com

www.ejendals.com