

BURDIS

Gant en cotte de maille Avec ou sans manchette



- Dans les abattoirs, industries de la viande, lors d'opérations de désossage ou de découpe manuelle
- Dans les établissements de restauration, lors d'opérations de découpe de viandes et poissons, d'ouverture de coquillages

DÉTAILS

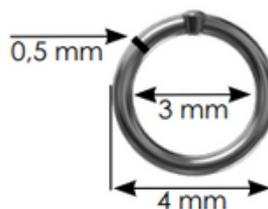
- Fil en acier inoxydable alimentaire et ressort en acier inoxydable alimentaire breveté
- Diamètre du fil : 0,5 mm
- Diamètre intérieur des anneaux : 3 mm
- Diamètre extérieur des anneaux : 4 mm
- Serrage poignet par ressorts protégés par la cotte de mailles
- Marquage visuel de la taille par une pastille de couleur (Taille 0 à 5, soit XXS à XL)

AVANTAGES

- Acier inoxydable
- Protection contre toutes les coupures, les coups de couteaux à main ou outils coupants à main
- Ambidextre

VERSION AVEC MANCHETTE

Serrage poignet et avant-bras par ressorts protégés par la cotte de mailles. La manchette longue est également équipée de raidisseurs en inox.



Dimensions d'une maille



BURDIS

GANT EN COTTE DE MAILLE

BURDIS

Gant en cotte de maille

Normes et entretien



NORMES



- Conforme au règlement (UE) EPI 2016/425.
- NF EN 1082-1 et ISO 13999-1 : Vêtements de protection. Gants et protège-bras contre les coupures et les coups de couteaux à main.
- NF EN 14328 : Vêtements de protection. Gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques. Exigences et méthodes d'essai.
- Inox conforme à la norme NF A 36-711 : « Acier hors emballage - acier inoxydable destiné à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux » et à la norme NF EN 1811 + A1 « Méthode d'essai de référence pour la libération du nickel par les produits qui sont destinés à venir en contact direct et prolongé avec la peau ».
- Conforme à l'article 33 du règlement REACH (Enregistrement, évaluation et autorisation des produits chimiques) N°1907/2006 du 18 décembre 2006 et ses amendements. Organisme notifié ayant effectué la certification : N° 0556 : DGUV test Prüf und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung Fachbereich Nahrungsmittel-Lortzingstasse 2 - D - 55127 Main

ENTRETIEN

- **Nettoyage :**

Le nettoyage du gant en cotte de maille peut être réalisé à l'aide d'un pistolet de nettoyage adapté, par trempage, par un brossage énergique ou en machine à laver.

Dans tous les cas, l'eau et le produit utilisé doivent être à une température maximale de 63°C. Attention, la fiche technique du produit utilisé fait foi à une température d'eau maximum qui peut être plus faible. Une attention toute particulière sur le dosage et la température doit être observée dans le cas de produits alcalin, chlorés ou acides.

Utiliser seulement des produits autorisés par les services vétérinaires. L'utilisation de chlore à forte dose et à haute température est déconseillée.

- **Désinfection :**

La désinfection à haute température peut se faire à l'eau claire d'un minimum de 82°C jusqu'à une température maximale de 90°C, en machine, par trempage ou aspersion.

- **Séchage et Stockage :**

Séchage forcé par ventilation d'air chaud ou naturel mais dans un endroit sec et bien aéré/ventilé. Stockage dans un endroit frais et sec

