



EN 388



3 X 4 X F

©JLFF Pro

MANO CUT

EXCELLENTE DEXTÉRITÉ ET
RÉSISTANCE À LA COUPURE

Réf: 2202

DESRIPTIF

Gant tricoté jauge 13 avec des fibres résistantes à la coupure, apte au contact alimentaire et utilisé dans le secteur agro-alimentaire

LES POINTS FORTS

- > Allie excellente protection à la coupure et dextérité
- > Agrée contact alimentaire
- > Agréable au porter

DOMAINE D'UTILISATION

- Manutention produits agro-alimentaires avec risques de coupure

ENVIRONNEMENT D'UTILISATION

- Environnement sec, humide et/ou gras

CARACTÉRISTIQUES

- Gant tricoté jauge 13 avec fibres résistantes à la coupure. Niveau de performance F soit 41.5 Newtons au résultat à la coupure EN ISO 13 99741
- Agrée contact alimentaire : convient donc pour la découpe, préparation, transformation de la viande, volaille, poisson, et à la transformation des fruits et légumes
- Sans fibre de verre
- Pré-lavé et lavable
- Gant ambidextre
- Poignet tricoté élastique pour un meilleur maintien et positionnement
- Ultra léger (30g pour un gant sur la taille 9)

AVANTAGES & BÉNÉFICES

- Très résistant à la coupure
- Plus de dextérité donc moins d'effort donc moins de risque de TMS à terme
- Léger, confortable et non irritant, ce gant est agréable au porter
- Couleur bleue très visible pour plus de sécurité au niveau alimentaire

Taille

VR : 7 à 11

Normes

- EN ISO 21420:2020
- EN 388:2016+A1:2018



LES PRODUITS COMPLÉMENTAIRES



0399-CHAUSSON COSMOS



0366-CHALEUR HAUTE



GRUPE JLFF - 4 rue du Président Carnot - 69002 Lyon - France
Tél. +33 (0)4 78 37 07 37 - Fax. +33 (0)4 78 37 62 89

TÉLÉCHARGEMENT
DES FICHES PRODUITS ET TOUT
DOCUMENT SUR NOTRE SITE
www.jlf-pro.com



MANO CUT - RÉF : 2202

COMPOSITION / MATÉRIAU

- Fil hautement résistant à la coupure et non irritant dans la main et le poignet
- Liseré de couleur par taille

MODE D'EMPLOI, CONSEILS D'UTILISATION & D'ENTRETIEN

- Gant de protection et de manutention pour les milieux alimentaires (gras, aqueux, acide) avec une forte protection à la coupure.
- Ces gants résistant bien à la traction, ils ne doivent pas être utilisés lorsqu'il y a risque de happement par des machines en mouvement.

DURÉE D'USAGE

Régénération sous la responsabilité de l'utilisateur. Nous ne garantissons pas les niveaux de performance des produits régénérés.

REGLEMENTAIRE

Marquage CE selon le Règlement UE 2016/425
Certificat N° 0075/4722/162/03/23/0509



INSTRUCTION DE STOCKAGE & DU TRANSPORT

- Conserver dans le conditionnement d'origine, température et humidité ordinaires, locaux couverts et aérés.

RÉSULTATS TESTS LABORATOIRES

NORME	REFERENCE NORMATIVE	TEST	RESULTAT
Exigences générales	EN ISO 21420:2020	Dextérité	5 / 5
Risques Mécaniques	EN 388:2016+A1:2018	Résistance à l'abrasion: Résistance à la coupure -couptest: Résistance à la déchirure: Résistance à la perforation: Résistance à la Coupure TDM EN ISO 13997:	3 / 4 X / 5 4 / 4 X / 4 F / A-F
APTE AU CONTACT ALIMENTAIRE			

Date de création :
15/04/2020

Date de révision :
25/07/2023-V2



Label décerné selon un cahier des charges issu de la norme ISO 26 000 contrôlé annuellement par Ecocert Environnement



GROUPE JLF - 4 rue du Président Carnot - 69002 Lyon – France - Tél. +33 (0)4 78 37 07 37 – Fax. +33 (0)4 78 37 62 89
SAS CAPITAL 361 760 € - RCS ANGOULEME B 314284134 - CODE APE 1520Z - CODE TVA FR 95 314 284 134 - N°SIRET 314 284 134 00041

Groupe JLF se réserve le droit de modifier les caractéristiques de fabrication du produit. Document non contractuel