TEGERA®



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

Gant en textile, picots PVC (Vinyle) sans phtalate, tricot doublé, coton, nylon, jauge 13, motif d'adhérence pointillé, 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 PAUME Picots PVC (Vinyle) sans phtalate

 $\begin{tabular}{ll} MATÉRIAU DE SUPPORT {\it Tricot doublé, coton, nylon, jauge} \\ 13 \end{tabular}$

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

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

2020-03-19 www.ejendals.com

TEGERA®



 ϵ 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.

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

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

PRINCIPALES INDUSTRIES D'UTILISATION

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

TYPE DE TRAVAUX

Manutention moyenne



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

TEGERA®

TEGERA® 318

EXAMEN UE DE TYPE

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

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)	Х	(4)		
e) Résistance aux coupures, EN ISO 13997 (N)	х	(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		2		3		4	5
a) Resistance to wear (No. of revolutions)		500)	2000		8000	
b) Resistance to cutting (Index)		2,5		5,0		10,0	20,0
c) Tear resistance (N)	10	25		50)	75	
d) Puncturing resistance (N)	20	60		10	0	150	
Niveau de protection/Niveau de performance	A	В	c	:	D	E	F
e) Résistance aux coupures, EN ISO 13997 (N)	2	5	10	0	15	22	30
Niveau de protection/Niveau de performance	Р						

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

f) Protection contre les chocs, EN 13594:2015

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



Pass (Level 1 ≤ 9 kN)

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



 ϵ Cat. II

EN 420:2003 + A1:2009











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.