



EINMALSCHUTZ-HANDSCHUHE



Gastronomie und lebensmittelverarbeitende Industrie



Gebäudereinigung




Industrie

Produktspezifikationen:

Material	synthetischer Nitril-Butadien-Kautschuk (nicht steril)
Gesamtlänge (gemäß EN 420)	240 mm
Wanddicke (im Handflächenbereich einfach gemessen)	min. 0,06 mm
Oberfläche innen	puderfrei
Oberfläche außen	Fingerspitzen texturiert
Lagerung (ab Produktionsdatum)	3 Jahre

Verkaufseinheiten:

Farbe	Größe	Art.-Nr.	Inhalt
 blau	S (6-7)	2134073	200 Stk.
	M (7-8)	2134074	200 Stk.
	L (8-9)	2134075	200 Stk.
	XL (9-10)	2134076	180 Stk.

Produktdatenblatt



Einsatzbereich:

Dieser Einmalschutzhandschuh kann durch seine hohe Tastsensibilität und blaue Farbe insbesondere in der lebensmittelverarbeitenden Industrie eingesetzt werden, aber auch in der Gebäudereinigung. Durch den zuverlässigen Schutz vor Flüssigkeiten und der Übertragung von Keimen bietet er sich besonders bei Arbeiten mit Lebensmittelkontakt an.

Produkteigenschaften:

- beständig als Spritzschutz gegen Chemikalien, Reinigungsmittel und Flüssigkeiten
- besonders gute Tastsensibilität und hoher Tragekomfort
- anschmiegsame Passform
- gute Griffbarkeit durch angeraute Fingerkuppen
- latexfrei – empfohlen bei Latex-Allergien
- öl- und fettbeständig

Einstufung:

- Schutzhandschuh gemäß EN 420 sowie PSA-Verordnung (EU) 2016/425, Kategorie III - Schutz vor tödlichen Gefahren und irreversiblen Gesundheitsschäden
- Lebensmittelunbedenklichkeit gemäß VO (EU) Nr. 1935/2004

