



Protection coupure

# KRYTECH 838

Risque très élevé - ISO E

Protection coupure optimale pour l'industrie alimentaire



PROTECTION CONTRE LA COUPURE  
**NIVEAU E**

EN388



2X4XE

CATÉGORIE 2



ISO 13997:

24.2 N

DEXTERITÉ

EN420:  
5/5



Règlement UE n°  
10/2011 (matières  
plastiques)

## AVANTAGES SPÉCIFIQUES



### Protection coupure

- Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 24,2 N)
- Protection renforcée de l'avant-bras grâce à sa longue manchette supplémentaire



### Qualité garantie

- Sans silicone pour éviter les traces, les défauts sur la tôle et le verre avant peinture



### Lavabilité

- Lavable jusqu'à 20 fois à 90°C, pour allonger la durée de vie du gant et réduire les coûts et les déchets

## INDUSTRIES

- Industrie agro-alimentaire
- Collectivités (Restauration Collective)

## APPLICATIONS

- Découpe de viande et poissons
- Désossage de volaille
- Désossage, tranchage



Protection coupure

# KRYTECH 838

Risque très élevé - ISO E

## ( LÉGENDES )

EN388

DANGERS MÉCANIQUES



NIVEAUX DE PERFORMANCE (X = NON TESTÉ)

2 X 4 X E

0-4 0-5 0-4 0-4 A-F P

Protection contre les chocs  
(optionnel)

Résistance à la coupure selon ISO  
13997

Résistance à la perforation

Résistance au déchirement

Résistance à la coupure

Résistance à l'abrasion



CONTACT ALIMENTAIRE

Règlement UE n° 10/2011 (matières  
plastiques)

## ( DÉTAILS PRODUIT )

Finition intérieure	Support tricoté sans couture à base de fibres PEHD
Jauge	10
Caractéristique manchette	Longue manchette
Couleur	Bleu
Longueur (cm)	34 cm
Tailles Europe	6 7 8 9 10 11

## ( DÉTAILS LOGISTIQUES )

Conditionnement	1 gant/sachet 10 gants/carton
-----------------	----------------------------------

## ( LÉGISLATION )

- Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP).
- Ce produit ne contient ni substance préoccupante à des teneurs supérieures à 0.1%, ni substance figurant à l'annexe XVII selon le règlement n°1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).
- This product is in compliance with the regulation 1935/2004/EC of the European parliament and the council on materials and articles intended to come into contact with food
- Attestations UE de type: 0075/014/162/08/18/1651
- Délivré par l'organisme agréé nr: 0075 CTC - 4, rue Hermann Frenkel - 69367 Lyon Cedex 07- FRANCE