



WILCO sans manchette (EPI de catégorie II)



DOMAINE D'APPLICATION

Le gant WILCO assure une protection contre les coupures, les coups de couteaux à main ou outils coupants à main :

- 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 la viande, de découpe de poissons ou d'ouverture de coquillages
- Dans les industries du plastique, du cuir, du textile ou du papier lors d'opérations de découpe ou de manipulations de pièces coupantes
- Dans les industries du bâtiment lors d'opérations de pose de revêtements



MATIÈRE : fil acier inoxydable alimentaire et ressort acier inoxydable alimentaire breveté.

CARACTÉRISTIQUES

Cotte de mailles :

- 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

Réversible

Marquage visuel de la taille par une pastille de couleur

NORMES ET DIRECTIVES

Le gant WILCO est 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 l'**arrêté du 13 janvier 1976** relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires 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 ».

Le gant WILCO est 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 Mainz

CONDITIONS DE NETTOYAGE

Nettoyage/Désinfection : Le nettoyage de l'EPI 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 additionnée de produit doit 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.

TAILLES ET RÉFÉRENCES

NOIR / 00 / XXXS / 4 - 4 1/2	MARRON / 0 / XXS / 5 - 5 1/2	VERT / 1 / XS / 6 - 6 1/2	BLANC / 2 / S / 7 - 7 1/2
0GWO.132000.000.00	0GWO.132.00.000.00	0GWO.132.10.000.00	0GWO.132.20.000.00
ROUGE / 3 / M / 8 - 8 1/2	BLEU / 4 / L / 9 - 9 1/2	JAUNE / 5 / XL / 10	VIOLET / 6 / XXL / 11
0GWO.132.30.000.00	0GWO.132.40.000.00	0GWO.132.50.000.00	0GWO.132.60.000.00

N° intrastat : 73239300

Bien plus que la sécurité
More than just safety



Adresse postale : CS 40055 - 49170 - SAINT-GEORGES-SUR-LOIRE - France - E-mail : manulatex@manulatex.fr - Internet : www.manulatex.fr
Site de Champ tocé-sur-Loire : 1 Rue du Mille - 49123 CHAMPTOCÉ-SUR-LOIRE - France - Tel : +33 (0)2 41 39 90 30
SAS au capital de 125 000 € - Siret 332 107 036 00029 - APE 3299Z - TVA FR 73 332 107 036 - EORI FR 332 107 036

Version n°1 - 05/11/2024 - Document et photographies non contractuels