

Gant anti-coupure alimentaire Ansell VersaTouch®



EN 388:2003



254X



Ansell

CATÉGORIE II

Référence	101XPA108	101XPA109	101XPA110
Taille	8	9	10
Longueur minimale du gant	240 mm	250 mm	260 mm

Description

- Gant de protection adapté à l'industrie alimentaire, convient au contact avec toutes les denrées alimentaires.
- Le gant répond aux normes de protection contre les dangers mécaniques EN 388 : 2003 (254X).
- Indiqué en industrie alimentaire pour le désossage, la découpe, le filetage du poisson, la découpe, la préparation et le conditionnement du poisson, la transformation de fruits et légumes et la préparation de repas.
- La conception du gant favorise une résistance élevée à la coupure.
- Tricoté pour un confort optimal, solide et lavable à haute température jusqu'à 90°C, il garantit une utilisation de longue durée.

Caractéristiques techniques

- **Construction** : gant ambidextre tricoté.
- **Matériaux** : - Enduction : S.O. ;
- Support tricoté : fibres Dyneema®, fibre de verre et polypropylène ;
- Sans latex ni silicone ;
- Exempt d'agents sensibilisants (Règlement REACH 1907/2006), pour de plus amples informations, consulter la Déclaration de conformité au règlement REACH sur le site Web d'Ansell.
- **Constituants/Matières premières dangereuses** : certains gants sont susceptibles de contenir des constituants dont on sait qu'ils représentent une cause potentielle d'allergies chez les sujets sensibilisés qui peuvent développer une irritation et/ou une allergie de contact. En présence d'une réaction allergique, il est impératif de consulter un médecin dans les plus brefs délais. Pour de plus amples informations, prendre contact avec le Service Technique d'Ansell.
- **Modèle de manchette** : poignet tricot.
- **Coloris** : bleu clair.
- **Résistance** : très bonne résistance à la coupure (confort et durabilité exceptionnels).
- **Conditionnement** : gant ambidextre vendu à l'unité.
- **Entretien** : le gant pouvant être lavé en machine portent des pictogrammes d'entretien qui sont décrits dans les informations spécifiques mentionnées sur ou à l'intérieur de chaque niveau d'emballage. Les performances de ces gants ne seront pas diminuées après un cycle de lessivage. Toutefois, le client ou le blanchisseur est responsable des performances des gants après lessivage. Ansell ne peut pas en être tenu responsable. Lavable jusqu'à 90°C.
- **Conditions de stockage** : entreposer le gant à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit frais et sec. Les garder à l'abri de toute exposition à l'ozone ou à une flamme nue.
- **Élimination** : le gant usagé risque d'être contaminé par des agents infectieux ou d'autres matières dangereuses. Il est instamment demandé de l'éliminer en vertu de la réglementation locale. Pas de décharge ou d'incinération sans contrôle.

- **Limites d'utilisation** : - Ne pas utiliser comme protection contre les produits chimiques ; gant non étanche ;
- Ne pas utiliser comme protection contre les flammes, ni comme protection thermique à des températures supérieures à 70°C ;
- Ne pas utiliser à proximité de lames en mouvement ou dentelées ;
- Gant non résistant à la perforation.
- **Conformité européenne** : Gant conforme aux exigences de la Directive européenne 89/686/CEE et aux normes européennes EN 420:2003 + A1:2009 et EN 388:2003.
Classé comme gant d'usage intermédiaire (c.-à-d. protection contre les risques intermédiaires).
Attestation de type CE pour le produit final délivrée par CENTEXBEL (0493) Technologiepark 7 B-9052 Zwijnaarde.
Conforme aux exigences du Règlement 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et au Règlement 2023/2006 de la Commission européenne relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Pour de plus amples informations, consulter la Déclaration de conformité au contact alimentaire d'Ansell.

Précautions d'emploi

- Ne jamais utiliser le gant pour manipuler des produits chimiques.
- Ce gant ne doit pas être utilisé lorsqu'il existe un risque d'enchevêtrement dans des pièces mécaniques en mouvement.
- Avant toute utilisation, examiner le gant pour déceler le moindre défaut ou toute imperfection. Éviter de porter un gant endommagé, souillé ou usé.
- Garder le gant à l'abri de toute exposition à une flamme nue.
- Tous les gants aptes au contact alimentaire ne conviennent pas à tous les aliments. Certains gants peuvent en effet démontrer une migration excessive vers certains types de denrées. Pour connaître les restrictions applicables et les aliments spécifiques pour lesquels les gants peuvent être utilisés, se renseigner auprès du Service Technique d'Ansell ou consulter la déclaration de conformité alimentaire d'Ansell.
- Si le gant comporte un marquage, les surfaces imprimées ne doivent pas entrer en contact avec les aliments.
- Certains modèles de gants peuvent avoir une longueur inférieure à la longueur minimale fixée pour chaque taille par la norme EN420:2003 et reprise dans le tableau ci-dessus. Ces modèles sont classés comme « gants à usage spécifique » car ils doivent être utilisés pour protéger les mains UNIQUEMENT contre des risques mécaniques. Ne pas les utiliser lorsqu'une protection de la zone du poignet est requise. Pour connaître la longueur exacte de ces gants, se renseigner auprès du Service Technique d'Ansell ou demander la fiche technique du produit.