





## KARTA TECHNICZNA PRODUKTU

Typ ŚOI:	<b>RRDG</b>
----------	-------------

Nazwa ŚOI:	Rękawice ochronne dziane z przędzy rdzeniowej, antyprzecięciowej
------------	--

Opis:	<p>Nowa linia rękawic zaprojektowana specjalnie dla przemysłu spożywczego. Maksymalna ochrona przed przecięciem dzięki zastosowaniu najnowszych rdzeniowych włókien technicznych z wykorzystaniem technologii Dyneema®.</p> <p>Produkty FOOD COMFORT Line spełniają wszystkie przepisy unijne odnośnie bezpośredniego kontaktu z żywnością. Ich wykonanie metodą dziania bez szwów zapewnia wysoką wygodę użytkowania oraz jest ekonomiczne dzięki możliwości wielokrotnego prania w temperaturze do 95°C, szczególnie w porównaniu do rękawic stalowych.</p>
-------	---

Spełnione normy europejskie:	<p><b>EN 420:2003+A1:2009</b></p> <p>Zręczność i zdolność manipulowania palcami rąk poziom 5, nieszkodliwość, oznaczenie wielkości, komfort użytkowania.</p>									
	<p><b>EN388:2003</b></p>  <p><b>2 5 4 2</b></p> <table border="1" data-bbox="703 1317 1088 1489"> <thead> <tr> <th>Test</th> <th>Poziom skuteczności</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ścieranie</td> <td><b>2</b></td> </tr> <tr> <td>Przecięcie</td> <td><b>5</b></td> </tr> <tr> <td>Rozdzieranie</td> <td><b>4</b></td> </tr> <tr> <td>Przekłucie</td> <td><b>2</b></td> </tr> </tbody> </table> <p></p> <p>ŚOI spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rozporządzenie (w formie zmiany rozporządzenia) (WE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011</p>	Test	Poziom skuteczności	Ścieranie	<b>2</b>	Przecięcie	<b>5</b>	Rozdzieranie	<b>4</b>	Przekłucie
Test	Poziom skuteczności									
Ścieranie	<b>2</b>									
Przecięcie	<b>5</b>									
Rozdzieranie	<b>4</b>									
Przekłucie	<b>2</b>									

Uiglenie maszyny:	13
-------------------	----

Standardowy kolor:	Szary
--------------------	-------

Mankiet:	Dziany, elastyczny (na żądanie dostępny w różnych długościach)
----------	--

Kategoria ŚOI:	Kategoria II
Dostępne wielkości:	7, 8, 9, 10 (inne kolory wykończenia mankietu dla oznaczenia wielkości ŚOI)
Właściwości wyrobu:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- spełniają wszystkie przepisy unijne odnośnie bezpośredniego kontaktu z żywnością</li> <li>- najwyższy 5 poziom odporności na przecięcie</li> <li>- ekonomiczne dzięki możliwości wielokrotnego prania w temperaturze do 95°C</li> <li>- cienkie, uiglenie 13</li> <li>- bardzo dobra zręczność i wysoki komfort użytkowania</li> <li>- bezszwowa konstrukcja</li> <li>- swobodnie przepuszczają powietrze</li> <li>- mogą być stosowane zamiennie lewa/prawa</li> </ul>
Zastosowanie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podział tuszy</li> <li>- krojenie mięsa</li> <li>- usuwanie kości</li> <li>- przetwarzanie warzyw oraz owoców</li> <li>- filetowanie ryb</li> <li>- czyszczenie krajalnic</li> </ul>
Producent:	<p>JS GLOVES Szewczyk sp. j.  ul. Królewska 23  05-822 Milanówek  POLSKA  Tel/Fax: (48-22) 758 36 80  e-mail: <a href="mailto:biuro@JS-Gloves.pl">biuro@JS-Gloves.pl</a></p>