







KARTA TECHNICZNA PRODUKTU

Typ ŚOI:	ZRDG
----------	------

Nazwa ŚOI:	Ochroniacz przedramienia, dziany z przędzy rdzeniowej, antyprzebieciowej
------------	--

Opis:	Nowa linia ochron przedramienia zaprojektowana specjalnie dla przemysłu spożywczego. Maksymalna ochrona przed przecięciem dzięki zastosowaniu najnowszych rdzeniowych włókien technicznych. 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. Ochrony przedramienia na życzenie klienta mogą być wykonane w niestandardowej długości.
-------	--

Spełnione normy europejskie:	EN 420:2003+A1:2009 Nieszkodliwość, oznaczenie wielkości, komfort użytkowania.											
	<table border="1"> <tr> <td>EN388:2003</td> <td>Test</td> <td>Poziom skuteczności</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">  2 5 4 2 </td> <td>Ścieranie</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Przecięcie</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Rozdzieranie</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Przekłucie</td> <td>2</td> </tr> </table>	EN388:2003	Test	Poziom skuteczności	 2 5 4 2	Ścieranie	2	Przecięcie	5	Rozdzieranie	4	Przekłucie
EN388:2003	Test	Poziom skuteczności										
 2 5 4 2	Ścieranie	2										
	Przecięcie	5										
	Rozdzieranie	4										
	Przekłucie	2										
	 <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>											

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

Standardowy kolor:	Niebieski
--------------------	-----------

Mankiet:	Dziany, elastyczny
----------	--------------------

Kategoria ŚOI:	Kategoria II
----------------	--------------

Dostępne wielkości:	35cm, 45cm, 55cm
Właściwości wyrobu:	<ul style="list-style-type: none"> - spełniają wszystkie przepisy unijne odnośnie bezpośredniego kontaktu z żywnością - najwyższy 5 poziom odporności na przecięcie - możliwość wielokrotnego prania w temperaturze do 95°C - zapięcie na taśmę rzepową i dodatkowe zapięcie na klips - cienkie, uiglenie 13 - bezszwowa konstrukcja - swobodnie przepuszczają powietrze
Zastosowanie:	<ul style="list-style-type: none"> - podział tuszy - krojenie mięsa - usuwanie kości - przetwarzanie warzyw oraz owoców - filetowanie ryb - czyszczenie krajalnic
Producent:	<p>JS GLOVES Szewczyk sp. j. ul. Królewska 23 05-822 Milanówek POLSKA Tel/Fax: (48-22) 758 36 80 e-mail: biuro@JS-Gloves.pl</p>