FICHA DE DADOS

Sir Safety System S.p.A. unipessoal
Suj. a dir. e coord. de SIR Holding s.r.l.
Via dei Fornaciai, 9 - Santa Maria degli Angeli
06081 Assisi - Perugia - Italy
Tel. 075.8043737 - Fax 075.8043747

IVA e C· digo Fiscal
03359340548
Viale Europa 74
06081 Assis - Perugia - It§lia
Tel. 02.90394575
Fax 02.90394441

export@sirsafety.com
www.sirsafety.com

UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
UNI EN ISO 45001:2018

Nome: Luva SAFETRIL	**C· digo: MA2415N0**	**MA24 LUVAS DE PROTEC¢ ë O QUâMICA EM NITRILO**

Descri- «o

Luvas FOOD SAFE em nitrilo de 0,22 mm. Comprimento: 33 cm.
Forro: interior satinado.
Superf²cie: serrilhada.

- Excelente resist° ncia qu²mica contra uma grande variedade de grupos de
subst©ncias perigosas
- Excelente flexibilidade, conforto e sensibilidade
- Equipamento de manuseamento de alimentos

O produto foi concebido e fabricado em conformidade com o Regulamento (UE) 2016/425, com as altera- »es que lhe foram introduzidas.

Categoria
III

Cor
AZUL

Tamanhos dispon²veis
Em stock: 7 - 11

Quantidade Cart«o
120

Conformidade com as normas europeias

EN 388

Abras«o:2
Corte:1
Rasgo:0
Perfura- «o:1
Corte ISO:X

FOODSAFE

EN ISO 374-1

Hidr· xido de S· dio 40%:K - 6
Hidr· xido de am· nio 25%:O - 3
Per· xido de hidrog©nio 30%:P - 6
Formalde²do 37%.:T - 6
Tipo:B

EN ISO 374-5

EN ISO 21420

Advert° ncias

Ler atentamente as instru- »es antes da utiliza- «o e ter em conta os n²veis de prote- «o indicados.
Conservar em local fresco e seco, afastado de fontes de calor e ao abrigo da luz.
Antes de cada utiliza- «o, verificar visualmente se o aparelho est§ em perfeitas condi- »es, n«o est§ danificado e est§ limpo; se n«o estiver danificado, substitu²-lo.

Limpar com uma escova de cerdas macias e NUNCA com §lcool, solventes, gasolina, etc.
Secar ao ar livre e NUNCA sobre uma fonte de calor direta.

Destreza
5

Manuten- «o