FICHE TECHNIQUE

Manulatex France

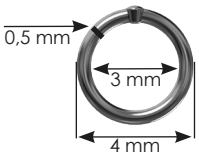
TABLIER PARINOX (EPI de catégorie III)

DOMAINE D'APPLICATION

Le tablier PARINOX 100% inox alimentaire est utilisé dans les industries de la viande, les établissements de restauration, la grande distribution, l'industrie du textile et bien d'autres domaines. Il assure une protection contre les coupures, les coups de couteaux à main ou outils coupants à main.

MATIÈRE : Cotte de mailles en acier inoxydable alimentaire

CARACTÉRISTIQUES



Cotte de mailles :

- diamètre du fil : 0,5 mm
- diamètre intérieur des anneaux : 3 mm
- diamètre extérieur des anneaux : 4 mm

La partie haute du tablier est équipée de quatre points de fixation (double platine)

Le tablier PARINOX est livré avec un harnais VITOFIX.

Possibilité d'ajouter un sur-tablier ou une housse pour un maximum d'hygiène et une facilité de nettoyage.





NORMES ET DIRECTIVES

La tablier Parinox est conforme au réglement (UE) **EPI 2016/425** (2016).

EN ISO13998 (2003) **niveau 1** de performance : adapté pour les opérations de parage.

Organisme notifié ayant effectué la certification :
N° 2777 SATRA Technology Europe Ltd, Bracetown Business Park, Clonee, Co. Meath - D15 YN2P – Ireland

Organisme notifié de contrôle de la fabrication : N° 0333 AFNOR certification
11 rue Francis De Pressensé - 93571 - La Plaine Saint-Denis

CE 0333

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

Largeur x hauteur * (cm)	Référence	*Stature (cm)*	Tour de taille /poitrine (cm)
44 x 70	**0XPA130.11.044X070**	< 164	< 96
44 x 77	**0XPA130.11.044X077**	< 182	< 96
55 x 78	**0XPA130.12.055X078**	< 182	< 120
55 x 85	**0XPA130.13.055X085**	< 200	< 120

* hauteur mesurée du haut de l'épaule

N° intrastat : 73239390

Bien plus que la sécurité®
More than just safety

afaq ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION

Adresse postale : CS 40055 - 49170 - SAINT-GEORGES-SUR-LOIRE - France - E-mail : manulatex@manulatex.fr - Internet : www.manulatex.fr
Site de Champtocé-sur-Loire : 1 Rue du Mille - 49123 CHAMPTOCÉ-SUR-LOIRE - France - Tel : +33 (0)2 41 39 90 30 -
Site de St-Germain-des-Prés : Zone Artisanale La Potherie - 49170 ST-GERMAIN-DES-PRÉS - Tel : +33 (0)2 41 39 90 30
SAS au capital de 125 000 € - R.C.S. Angers B 332 107 036 (85 B 112) - Siret 332 107 036 00029 - APE 3299Z - TVA FR 73 332 107 036 - EORI FR 332 107 036 00029

Version n°8 du 25/10/2023 - Document et photographie non contractuels