



Technisches Datenblatt

Artikel: 2250 **teXXor®**
Modell: Chemikalienschutzhandschuhe NATURLATEX, GERAUT

Chemikalienschutz - Typ A
handschuhe:

Größen: 7, 8, 9, 10, 11

Detaile zu Produktmaßen und -gewichten siehe unten (Tabelle)

Farbe: hellblau

Länge: 30 cm (ca.)

Material: Naturlatex
 Innenfutter: 100% Baumwolle

Mat.-Stärke: 1,40 mm (ca.)

Verpackung: 120 Paar / Karton

Unterverpackung: 12 Paar, gebündelt

Detaile zur Verpackung siehe unten (Tabelle)

Pflegeanleitung:



PSA-Kategorie: PSA-Kat. III - umfasst Risiken, die zu schwerwiegenden Folgen wie Tod oder irreversiblen Gesundheitsschäden führen können, nach PSA-Verordnung (EU) 2016/425, Anhang I
 (Fundstelle im Amtsblatt der Europäischen Union)

Normen:

EN 420:2003+A1:2009 - Schutzhandschuhe - Allgemeine Anforderungen

EN 388:2016 - Schutz gegen Mechanische Risiken



Abriebfestigkeit	2
Schnittfestigkeit	1
Wearfestigkeit	3
Durchschlagfestigkeit	1
Widerstand gegen Schnitte nach EN ISO 13997:1999	X

EN 13594:2015 - Schutz gegen Stoß

Prüfung: X

EN ISO 374-1:2016 - Schutzhandschuhe gegen gefährliche Chemikalien (Teil 1: Terminologie und Leistungsanforderungen für chemische Risiken)



Typ A:	Chemikalien:	EN 374-4:2013	Klasse
	Methanol (A)	-13,0%	3
	40% Natriumhydroxyd (K)	-14,9%	6
	96% Schwefelsäure (L)	-37,2%	4
	90% Essigsäure (N)	5,1%	4
	25% Ammoniakwasser (Q)	-8,7%	3
	37% Formaldehyd (T)	10,9%	6

EN ISO 374-5:2016 - Schutzhandschuhe gegen gefährliche Chemikalien und Mikroorganismen (Teil 5: Terminologie und Leistungsanforderungen für Risiken durch Mikroorganismen)



Widerstand gegen Bakterien und Pilze: bestanden
 Widerstand gegen Viren: nicht geprüft

VIRUS

EGV 1935:2004 - Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, Amtsblatt der Europäischen Union L338/4 vom 13.11.2004 (und deren Änderungen)



Erläuterung: Die Schutzhandschuhe können in der Lebensmittelindustrie sowie in Privathaushalten bei der Be- und Verarbeitung von nicht fettigen Lebensmitteln eingesetzt werden. Sie dürfen dabei kurzzeitig in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen.

(X = nicht durchgeführt)

Ausführlichere Informationen zu den Normen finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Seite 1 / 3



© BFG Arbeitsschutz GmbH