

G087 - FIBERFOOD
Cut Protection



"A seguito dell'adeguamento al nuovo Regolamento UE 2016/425 ed alle nuove normative sui Guanti di Protezione EN 388:2016, EN ISO 374-1:2016, EN 374-2:2015 ed EN 16523-1:2015, COFRA è impegnata nella ricertificazione di tutti i Guanti di Protezione. Per tale motivo, possono essere presenti in magazzino e sul mercato, guanti marcati ancora con le vecchie normative EN 388:2003, EN 374-1:2003, EN 374-2:2003, EN 374-3:2003. COFRA garantisce che tutte le produzioni non hanno differenze tecniche e qualitative e sono conformi alle normative vigenti"

Caratteristiche

- Guanto progettato con l'innovativa fodera FIBERGUARD, studiata e realizzata appositamente da COFRA al fine di ottenere un'elevata resistenza al taglio, garantendo un elevato livello di flessibilità e leggerezza
- Fodera priva di fibre di vetro
- Ambidestro
- Ottima resistenza al taglio
- Massima leggerezza e traspirabilità
- Utilizzabile come sotto guanto abbinabile ai monouso
- Certificato per l'uso a contatto con tutti gli alimenti
- Certificato secondo la norma EN 407 grazie anche alla fodera FIBERGUARD che offre una buona resistenza al calore per brevi contatti occasionali, continuando a garantire la sua protezione al taglio a differenza delle fodere in sole fibre polietileniche (es. HDPE, UHMWPE)
- Lavabile a 90°C senza alterarne la resistenza al taglio e le prestazioni meccaniche. Test effettuati presso i laboratori COFRA. Testato a 15 cicli di lavaggio e asciugatura a tamburo a 90 °C secondo la norma ISO 6330. Il guanto dopo il lavaggio potrebbe restringersi a causa della perdita di elasticità dell'elastomero, riacquistando la forma e la funzionalità in seguito all'utilizzo



ALIMENTARE ANTITAGLIO



AMBIDESTRO

**UTILIZZABILE
COME SOTTO
GUANTO
ABBINABILE AI
MONOUSO**



Fodera	FIBERGUARD				
Finezza	13				
Colore	Azzurro				
Area d'uso	Industrie alimentari, industria ittica, taglio di carne, sfilettatura del pesce, disossamento di pollame, affettatura, pulizia di affettatrici o coltelli affilati, ristorazione collettiva/catering, trasformazione ortofruccicola				
Taglie	7 (S)	8 (M)	9 (L)	10 (XL)	11 (XXL)
Lunghezza	23 cm	24 cm	25 cm	26 cm	27 cm

Imballaggio	<i>Codice</i>	<i>Quantità</i>
	G087-B100	1 sacchetto (12 buste da 1 pezzo)
	G087-K100	Cartone da 15 sacchetti (180 buste da 1 pezzo)

FIBERGUARD

La robustezza dell'acciaio, il comfort del cotone sulla pelle

Fodera messa a punto da COFRA che unisce le caratteristiche dei materiali più resistenti sul mercato, tra cui UHMWPE e acciaio (vi è assoluta assenza di fibre di vetro). Inoltre, la presenza del cotone garantisce morbidezza e buona flessibilità. Il risultato è un filato performante e sottile, in grado di raggiungere il livello "E" di resistenza al taglio anche nel caso di guanti con leggeri rivestimenti in poliuretano.



Strato interno

La presenza del cotone a contatto con la pelle aumenta il comfort donando alla mano una sensazione di freschezza. L'intreccio con l'UHMWPE garantisce allo stesso tempo ottima resistenza.



Strato esterno

I filamenti di metallo presenti, che non entrano mai in contatto con la pelle perché rivestiti da altre fibre mediante uno speciale processo di filatura, conferiscono al guanto un'eccellente resistenza al taglio garantendone altrettanta flessibilità.



SPECIFICHE TECNICHE DI SICUREZZA

NORMATIVA	DESCRIZIONE	REQUISITO MINIMO / RANGE	RISULTATO OTTENUTO
EN 420:2003 + A1 2009 (par. 4.3.2)	Determinazione del valore del pH	3,5 < pH < 9,5	7,15
UNI EN 14362-1/3:2012	Ricerca delle ammine aromatiche e cancerogene	≤ 30 ppm	NON RILEVATE
EN ISO 6330:2012	Resistenza a test di lavaggio e asciugatura a tamburo	CONFORME / NON CONFORME	CONFORME (15 cicli a 90° C)

NORMATIVA	DESCRIZIONE	LIVELLO					LIVELLO OTTENUTO	
		1	2	3	4	5		
EN 388:2016 (par. 6.1)	Resistenza all'abrasione (numero di sfregamenti)	≥ 100	≥ 500	≥ 2000	≥ 8000	-	2	
EN 388:2016 (par. 6.2)	Prova di taglio : resistenza al taglio da lama (indice)	≥ 1,2	≥ 2,5	≥ 5,0	≥ 10,0	≥ 20,0	5	
EN 388:2016 (par. 6.4)	Resistenza alla lacerazione (N)	≥ 10	≥ 25	≥ 50	≥ 75	-	4	
EN 388:2016 (par. 6.5)	Resistenza alla perforazione (N)	≥ 20	≥ 60	≥ 100	≥ 150	-	1	
EN 388:2016 (par. 6.3) - EN ISO 13997	TDM : resistenza al taglio (N)	A ≥ 2	B ≥ 5	C ≥ 10	D ≥ 15	E ≥ 22	F ≥ 30	E
EN 388:2016 (par. 6.6) - EN 13594:2015	Protezione contro l'urto	P Raggiunto		ASSENTE Prova non eseguita			ASSENTE	

Se uno degli indici di marcatura è contrassegnato con:

- la lettera "X" significa che la prova non è stata eseguita o non è applicabile;
- il numero "0" significa che la prova è stata eseguita ma non è stato raggiunto il livello minimo di prestazione.

NORMATIVA	DESCRIZIONE	LIVELLO				LIVELLO OTTENUTO
		1	2	3	4	
EN 407:2004 (par. 5.1) - ISO 6941	Comportamento al fuoco	Tempo di persistenza della fiamma (s) ≤ 20	Tempo di incandescenza residua (s) ≤ 10	Tempo di incandescenza residua (s) ≤ 25	Tempo di incandescenza residua (s) ≤ 5	3
EN 407:2004 (par. 5.2) - EN 702	Calore per contatto	Temperatura di contatto T _c (°C) 100	Temperatura di contatto T _c (°C) 250	Temperatura di contatto T _c (°C) 350	Temperatura di contatto T _c (°C) 500	2
EN 407:2004 (par. 5.3) - EN 367	Calore convettivo	Indice di trasmissione del calore HTI (s) ≥ 4	Indice di trasmissione del calore HTI (s) ≥ 7	Indice di trasmissione del calore HTI (s) ≥ 10	Indice di trasmissione del calore HTI (s) ≥ 18	x
EN 407:2004 (par. 5.4) - ISO 6942-B	Calore radiante	Trasmissione del calore t ₂₄ (s) ≥ 7	Trasmissione del calore t ₂₄ (s) ≥ 20	Trasmissione del calore t ₂₄ (s) ≥ 50	Trasmissione del calore t ₂₄ (s) ≥ 95	x
EN 407:2004 (par. 5.5) - EN 348	Piccoli spruzzi di metallo fuso	Numero di goccioline ≥ 10	Numero di goccioline ≥ 15	Numero di goccioline ≥ 25	Numero di goccioline ≥ 35	x
EN 407:2004 (par. 5.6) - EN 373	Grandi proiezioni di metallo fuso	Ferro fuso (g) 30	Ferro fuso (g) 60	Ferro fuso (g) 120	Ferro fuso (g) 200	x

Se uno degli indici di marcatura è contrassegnato con:

- la lettera "X" significa che la prova non è stata eseguita o non è applicabile;
- il numero "0" significa che la prova è stata eseguita ma non è stato raggiunto il livello minimo di prestazione.

NORMATIVA / DESCRIZIONE	SIMULANTE	REQUISITO MINIMO	RISULTATO OTTENUTO
Regolamento 10/2011 Materiali ed oggetti in plastica destinati al contatto con prodotti alimentari EN 1186-3:2002 Materiali ed articoli in contatto con gli alimenti - Materie plastiche - Metodi di prova della migrazione globale in simulanti alimentari acquosi per immersione totale EN 1186-14:2002 Materiali ed articoli in contatto con gli alimenti - Materie plastiche - Metodi di prova per "prove sostitutive" per la migrazione globale da materie plastiche destinate a venire in contatto con alimenti grassi, usando come supporti di prova iso-ottano ed etanolo al 95% Migrazione globale, 2 ore / 70 °C	10% Etanolo (EN 1186-3)	<10 mg/dm ²	<1 mg/dm²
	3% Acido acetico (EN 1186-3)	<10 mg/dm ²	1,6 mg/dm²
	20% Etanolo (EN 1186-3)	<10 mg/dm ²	<1 mg/dm²
	50% Etanolo (EN 1186-3)	<10 mg/dm ²	<1 mg/dm²
	Iso-ottano (EN 1186-14)	<10 mg/dm ²	<1 mg/dm²
	95% Etanolo (EN 1186-14)	<10 mg/dm ²	<1 mg/dm²