

## TABLIER MÉTALLIQUE



Le tablier métallique est un tablier cotte de maille. Il assure une protection contre les coupures dues à l'utilisation de couteaux à main et notamment lors des opérations de désossage (normé EN 13998 niveau 2). Le tablier est idéal pour les métiers de la restauration et particulièrement auprès des bouchers et dans les abattoirs (certifié contact alimentaire).

Cet EPI de catégorie II est certifié EN ISO 13998 de niveau 2. Il est donc adapté aux situations de travail où le niveau de risque est plus élevé comme le désossage. Le tablier cotte de maille est idéal pour le désossage même lors d'opérations verticales et la découpe de viande. C'est donc un excellent tablier de protection boucher dans les abattoirs par exemple.

- La partie haute du tablier est équipée de quatre points de fixation (double platine) pour permettre un ajustement optimal du tablier à la morphologie du porteur
- Grâce à son système d'assemblage, le tablier est réversible pour assurer une protection parfaite. Tout risque d'accident dû au port du tablier à l'envers est ainsi écarté
- La forme et la taille des plaquettes offrent une grande flexibilité et la pénétration des pointes de couteau est impossible sur les 2 faces
- Excellente résistance à la perforation
- Résistant aux produits de lavage et de désinfection

## Domaines d'application recommandés

Le tablier boucher cotte de maille est recommandé lors de l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Il ne doit pas être utilisé pour protéger contre les risques engendrés par des machines en mouvement.

## Matière

- Plaquettes 100% inox détectable

## Normes

EN ISO 13998 - Vêtements de protection - Tabliers, pantalons et vestes de protection contre les coupures et les coups de couteaux à main

- Niveau 2 : adapté lors de l'utilisation de couteaux étroits comme les opérations de désossage
  - Moyenne des perforations selon la norme EN ISO 13998 niveau 2 : 12 mm
  - Moyenne des perforations du tablier Flexinox : 0,3 mm

Certifié contact alimentaire

## Conseils d'entretien

- Le nettoyage se fait par brossage vigoureux ou par jets sous pression à l'eau chaude (50°C) savonneuse ou dans un mélange d'eau et de détergent doux
- Rincer à l'eau - température minimum de 82°C
- Ne pas utiliser de produits toxiques pour le nettoyage ou le rinçage
- Pour la désinfection, utiliser seulement des produits autorisés par les services vétérinaires. L'utilisation de chlore à forte dose est déconseillée
- Stocker le tablier, après nettoyage, dans un endroit sec et aéré