

Ultrafood 495



DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 32
- Epaisseur (mm) 0.38
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Flockée
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 10 paires/sachet - 100 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



AJKL



4101



Parfaitement étanche, ce gant de haute résistance, porté seul ou en sur-gant, est adapté à la préparation des poissons, viandes, légumes, produits laitiers, huiles et graisses, ainsi que des aliments froids/rôtis d'origine animale ou végétale. Il est alimentaire selon la Directive Européenne CEE 1935/2004 pour tout type d'aliment.

Légendes



DANGERS MÉCANIQUES EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-5 0-4 0-4
 Résistance à l'abrasion
 Résistance à la coupe
 Résistance au déchirement
 Résistance à la perforation



PROTECTION CHIMIQUE LÉGÈRE EN 374



MICRO-ORGANISMES EN 374



CONTAMINATION RADIOACTIVE EN 421



CHALEUR ET FEU EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
 Comportement au feu
 Résistance à la chaleur de contact
 Résistance à la chaleur convective
 Résistance à la chaleur radiante
 Résistance aux petites projections de métal en fusion
 Résistance aux grosses projections de métal en fusion



PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE EN 374

Code Lettre	Produit chimique
A	Méthanol
B	Acétone
C	Acétonitrile
D	Dichlorométhane
E	Carbon Disulfure
F	Toluène
G	Diéthylamine
H	Tétrahydrofurane
I	Acétate d'éthyle
J	n-Heptane
K	Soude caustique 40%
L	Acide sulfurique 96%



DANGERS DU FROID EN 511

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0 or 1
 Résistance au froid de contact
 Perméabilité à l'eau
 Résistance au froid convectif

Pour plus de détails : www.mapa-pro.com

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Très bonne résistance aux huiles et graisses animales et végétales
- Bonne préhension d'objets glissants grâce au relief antidérapant
- Adapté au contact avec les denrées alimentaires
- Peut être porté seul ou en sur-gant
- Recommandé pour les personnes sensibilisées aux protéines du latex naturel

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro

- Découpe de viande et poissons
- Manipulations alimentaires
- Découpage de filets de poisson

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Instructions pour l'utilisation

- Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation pouvant différer de celles des essais «CE» de type.
- L'usage de ces gants est déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage, se reporter à la table de résistance chimique jointe ou s'adresser au Service Technique Client - MAPA PROFESSIONNEL. Utiliser 2 paires en alternance en cas de contact prolongé avec un solvant.
- En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

Conditions de stockage

Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière, de l'humidité et de sources de chaleur.

Conditions de lavage

Nettoyer les gants selon la procédure suivante avant de les retirer :

- Utilisation avec des peintures, pigments et encres : nettoyer avec un chiffon imbibé du solvant approprié puis essuyer avec un chiffon sec.
- Utilisation avec des solvants (diluants, etc.) : essuyer avec un chiffon sec.
- Utilisation avec des acides ou produits alcalins : rincer abondamment à l'eau courante, puis essuyer avec un chiffon sec. Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout autre procédé de nettoyage non recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

Conditions de séchage

Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.

Contact alimentaire US

FDA 21CFR 177.2600

LÉGISLATION

Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP). Ce produit ne contient ni substance préoccupante à des teneurs supérieures à 0.1%, ni substance figurant à l'annexe XVII selon le règlement n°1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).

- Attestations CE de type

0075/014/162/04/10/0138 ex 01/04/10

- Délivré par l'organisme agréé nr

0075

C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07

- Certificat de conformité du système d'assurance qualité

0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS