

Vital 165

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Longueur (cm) 30.5
- Epaisseur (mm) 0.29
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Flockée
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paires/sachet - 10 paires/sachet - 100 paires/carton
- Informations complémentaires Packaging : Le pack unitaire est un sachet neutre.



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 1



Dextérité EN 420 : 5/5



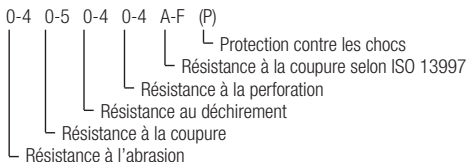
Adapté au contact alimentaire pour tout type d'aliment selon la CEE 1935/2004 sauf les aliments dont le pH est inférieur à 4,5. Le facteur de réduction doit être supérieur ou égal à 3.

Légendes

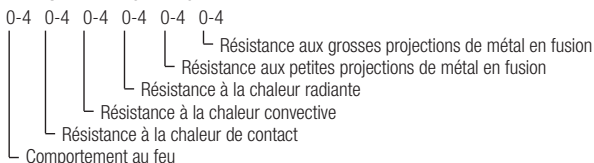
EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



NIVEAUX DE PERFORMANCE

EN 407 DANGERS THERMIQUES
Chaleur et feu

NIVEAUX DE PERFORMANCE



DANGERS CHIMIQUES

EN ISO 374-1



U V W X Y Z

- A Méthanol
- B Acétone
- C Acétonitrile
- D Dichlorométhane
- E Carbone disulfure
- F Toluène
- G Diéthylamine
- H Tétrahydrofurane
- I Acétate d'éthyle

EN ISO 374-1



X Y Z

- J n-Heptane
- K Soude caustique 40%
- L Acide sulfurique 96%
- M Acide nitrique 65%
- N Acide Acétique 99%
- O Ammoniaque 25%
- P Peroxyde d'hydrogène 30%
- S Acide fluorhydrique 40%
- T Formaldéhyde 37%

EN ISO 374-1



EN 421

CONTAMINATION
RADIOACTIVE

MICRO-ORGANISMES

EN ISO 374-5

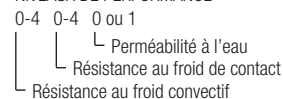
Protection contre
bactéries et champignons

EN ISO 374-5

Protection contre
bactéries, champignons,
et virus

DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE

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

MAPA[®]
PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Excellente dextérité grâce à la souplesse du latex naturel
- Confort du flockage coton
- Ancien nom : Superfood 165

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro-alimentaire

- Fabrication de fromage
- Désossage de volaille
- Manipulation de fruits et légumes
- Découpage de filets de poisson
- Préparations alimentaires

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.
- L'usage du gant n'est pas recommandé aux sujets sensibilisés au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- En utilisation avec un liquide, 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 et éloignés de sources de chaleur ou d'installations électriques.

Conditions de lavage

- Avant de retirer les gants, les nettoyer selon la procédure suivante :
- rincer abondamment à l'eau courante puis essuyer avec un chiffon sec
- Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage qui n'est pas spécifiquement recommandé 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).