

TempCook 476



DESCRIZIONE E PROPRIETA' GENERALI

- **Materiale** Nitrile
- **Lunghezza (cm)** 45
- **Colore** Bianco
- **Finitura interna** Protezione termica in maglia
- **Finitura esterna** Zigrinata
- **Taglia / EAN** 7 9 10
- **Imballo** 1 paio/sacchetto - 6 paia/cartone
- **Informazioni complementari** Garantita l'assenza di silicone



PRESTAZIONI RISULTATI

Categoria di certificazione 3

CE 0334



111



X2XXXX



AFGJOT



4443D



Adatto al contatto con ogni tipo di alimento asciutto in conformità con la Direttiva Europea CEE 1935/2004 e il DM 21/03/73. Indossato da solo o sopra un altro guanto, è adatto per la preparazione di pesce e carne, ma anche per operazioni di manutenzione e pulizia di attrezzi taglianti destinati all'industria alimentare. Il guanto, utilizzato come sopra-guanto, è assolutamente adatto al contatto con prodotti alimentari.

Legenda

EN 388 RISCHI MECCANICI



LIVELLI DI PERFORMANCE

0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)
 Protezione contro gli urti
 Resistenza al taglio conforme alla norma ISO 13997
 Resistenza alla perforazione
 Resistenza allo strappo
 Resistenza al taglio per tranciatura
 Resistenza all'abrasione

EN 407 RISCHI TERMICI Calore e fuoco



LIVELLI DI PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
 Resistenza ai grossi spruzzi di metallo fuso
 Resistenza ai piccoli spruzzi di metallo fuso
 Resistenza al calore radiante
 Resistenza al calore convettivo
 Resistenza al calore da contatto
 Comportamento al fuoco

PROTEZIONE CHIMICA SPECIFICA

EN ISO 374-1



Type A
U V W X Y Z

A Metanolo
 B Acetone
 C Acetonitrile
 D Diclorometano
 E Disolfuro di carbonio
 F Toluene
 G Dietilamina
 H Tetraidrofuran
 I Acetato di etile

EN ISO 374-1



Type B
X Y Z

J n-Eptano
 K Idrossido di sodio 40%
 L Acido solforico 96%
 M Acido nitrico 65%
 N Acido acetico 99%
 O Ammoniaca 25%
 P Perossido di idrogeno 30%
 S Acido idrofluorico 40%
 T Formaldeide 37%

EN ISO 374-1



Type C



EN 421

CONTAMINAZIONE
RADIOATTIVA

MICRORGANISM

EN ISO 374-5



Protezione contro funghi
e batteri

EN ISO 374-5



Protezione contro funghi,
batteri e virus

VIRUS

EN 511



RISCHI DOVUTI AL FREDDO

LIVELLI DI PERFORMANCE

0-4 0-4 0 o 1
 Permeabilità all'acqua
 Resistenza al freddo da contatto
 Resistenza al freddo convettivo

Per saperne più: www.mapa-pro.com

VANTAGGI SPECIFICI

- Colore bianco-crema conforme agli standard d'abbigliamento per il settore della Ristorazione Esterna (RE)
- Protezione al calore da contatto fino a 150°C
- Guanti lavabili all'interno e all'esterno per un'igiene migliore
- Resistenza agli oli, ai grassi e ai principali detersivi

PRINCIPALI CAMPI D'UTILIZZO

Panifici

- Estrazione dei vassoi dai forni

Industria alimentare

- Precottura

Industria del catering

- Asportazione dei piatti caldi dai forni (bagnati o asciutti)
- Asportazione dei piatti dai forni di riscaldamento
- Asportazione di oggetti dagli autoclavi o dai forni a vapore

Lavori Pubblici (Ristorazione collettiva / Catering)

- Estrazione di piatti caldi dal forno asciutto o umido
- Estrazione dagli autoclavi o dai forni a vapore

CONSIGLI DI STOCCAGGIO E D'UTILIZZO

Istruzioni per l'uso

- Si consiglia di verificare che i guanti siano adatti all'uso previsto, in quanto le condizioni d'uso sul posto di lavoro potrebbero essere diverse da quelle dei test di tipo «CE» (in particolare le proprietà meccaniche e/o chimiche), in base alla temperatura, all'abrasione e all'usura dei guanti.
- Indossare i guanti con le mani pulite e asciutte.
- Prima di indossare nuovamente i guanti, assicurarsi che il loro interno sia asciutto.
- Guanto compatibile con le lozioni tensioattive per il lavaggio a mano.
- In caso di sensazione di bruciore dovuta a un uso prolungato, allontanare immediatamente le mani dalla fonte di calore e togliere i guanti. Usare 2 paia di guanti alternativamente qualora sia richiesto un uso prolungato.
- Prima di riutilizzare i guanti, controllare che non presentino screpolature o lacerazioni.
- Si sconsiglia l'uso di questi guanti alle persone sensibili ai ditiocarbammati e ai tiazoli.
- Non usare questi guanti vicino a macchinari in movimento.

Condizioni di immagazzinamento

Stoccare i guanti nella loro scatola originale, proteggendoli dalla luce, umidità e calore.

Condizioni di lavaggio

Esterno del guanto lavabile sotto acqua corrente e sapone, utilizzando un detergente standard per il lavaggio di guanti, e in seguito, asciugarli con un panno asciutto.

E' anche possibile lavare i guanti in lavatrice a 40°C con detergenti standard ma è consigliata un'asciugatura lunga e delicata

Risvoltare parzialmente il guanto dal lato del polsino

Posizionare il guanto in verticale su una griglia

Lasciare asciugare diverse ore in forno ad aria, a una temperatura massima di 60°C

Se l'asciugatura del guanto non è completa, può presentarsi cattivo odore a causa dello sviluppo batteriologico

Attenzione: l'utilizzo improprio dei guanti o processi di lavaggio e asciugatura non specificatamente raccomandati possono alterarne le qualità

Condizioni di asciugatura

Non asciugare in asciugatrice

Contatto con gli alimenti US

FDA 21CFR 177.2600

LEGISLAZIONE

Questo prodotto non è classificato pericoloso secondo il regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio (CLP). Questo prodotto non contiene sostanze estremamente preoccupanti (SVHC) in concentrazioni superiori allo 0,1%, né sostanze riportate nell'allegato XVII del regolamento n. 1907/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio (REACH).

- Certificato di Esame Tipo CE

0075/014/162/02/09/0078

- Rilasciato dall'ente autorizzato n°

0075

C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07