

Harpon 326



DESCRIZIONE E PROPRIETA' GENERALI

- **Materiale** Lattice naturale
- **Lunghezza (cm)** 32
- **Spessore (mm)** 1.35
- **Polso** Manichetta smerlata
- **Colore** Blu
- **Finitura interna** Supporto tessile
- **Finitura esterna** Aderenza rinforzata
- **Taglia / EAN** 7 8 9 10
- **Imballo** 1 paio/sacchetto - 5 paia/sacchetto - 50 paia/cartone
- **Informazioni complementari** Assenza di silicone garantita



PRESTAZIONI RISULTATI

Categoria di certificazione 2

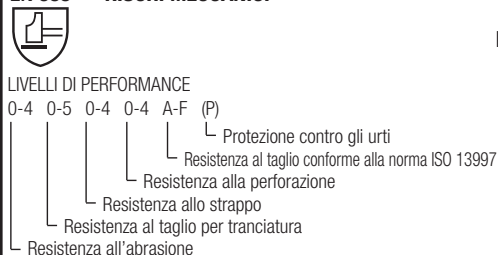


Adatti al contatto con ogni tipo di alimento in conformità alla Direttiva Europea CEE 1935/2004 e alla USDA/FDA 21CFR170-199. I guanti sono adatti alla manipolazione di pesce durante la pesca, di carni e di altri alimenti oleosi il cui fattore di riduzione è 4 o 5. Non è adatto alla manipolazione di latticini, verdure o oli animali, puri o sotto forma di emulsione.

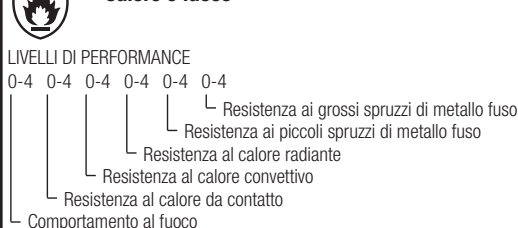
Nonostante siano adatti al contatto alimentare, sono sconsigliati per le persone sensibili alle proteine del lattice naturale. Un guanto in nitrile, dove permesso, darebbe lo stesso livello di protezione.

Legenda

EN 388 RISCHI MECCANICI



EN 407 RISCHI TERMICI Calore e fuoco



PROTEZIONE CHIMICA SPECIFICA

EN ISO 374-1



U V W X Y Z

- A Metanolo
- B Acetone
- C Acetonitrile
- D Diclorometano
- E Disolfuro di carbonio
- F Toluene
- G Dietilammina
- H Tetraidrofurano
- I Acetato di etile

EN ISO 374-1



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



EN 421
CONTAMINAZIONE
RADIOATTIVA

MICROORGANISM

EN ISO 374-5



Protezione contro funghi e batteri

EN ISO 374-5



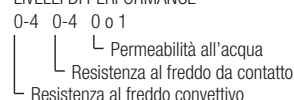
Protezione contro funghi, batteri e virus

VIRUS



RISCHI DOVUTI AL FREDDO

LIVELLI DI PERFORMANCE



Per saperne più: www.mapa-pro.com

MAPA[®]
PROFESSIONAL
www.mapa-pro.com

VANTAGGI SPECIFICI

- Adatto all'uso di lunga durata grazie al comfort di un supporto tessile e al buon isolamento termico
- Durata ottimizzata: elevata resistenza all'abrasione
- GRIP rinforzato per una maggiore maneggevolezza

PRINCIPALI CAMPI D'UTILIZZO

Industria alimentare

- Manipolazione di alimenti grassi
- Allevamento di ostriche
- Pesca

Pesca

- Manipolazione del pesce
- Manipolazione di prodotti freschi e scivolosi

CONSIGLI DI STOCCAGGIO E D'UTILIZZO

Istruzioni per l'uso

- Si raccomanda di verificare che i guanti siano adatti all'uso previsto, in quanto le condizioni d'uso sul posto di lavoro potrebbero essere diverse rispetto a quelle dei test di tipo «CE».
- Si sconsiglia l'uso di questi guanti alle persone sensibili al lattice naturale, ai ditiocarbammati e ai tiazoli.
- Indossare i guanti con le mani pulite e asciutte.
- Non usare i guanti a contatto con un prodotto chimico per un tempo più lungo del tempo di fessurazione misurato. Per conoscere tale tempo di fessurazione, consultare il sito internet www.mapa-pro.com o rivolgersi al Servizio Tecnico Clienti - MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.com). Usare 2 paia di guanti alternativamente in caso di contatto di lunga durata con un solvente.
- Rivoltare l'estremità dei polsini verso il basso per evitare gli sgocciolamenti di sostanze chimiche nocive sulle braccia.

Condizioni di immagazzinamento

Conservare i guanti nella loro confezione originale e tenerli lontani dalla luce diretta del sole, dalle fonti di calore e dalle apparecchiature elettriche.

Condizioni di lavaggio

Prima di togliere i guanti, pulirli in modo appropriato:

- se usati con un solvente (alcol ecc.): strofinarne la superficie esterna con un panno asciutto
- se usati con detersivi, acidi o alcali: lavare accuratamente i guanti sotto l'acqua corrente e strofinarli poi sulla superficie esterna con un panno asciutto

Attenzione: l'uso improprio dei guanti o un procedimento di pulizia o lavaggio non specificatamente raccomandato potrebbe alterarne i livelli di prestazioni.

Condizioni di asciugatura

Prima di indossare nuovamente i guanti, assicurarsi che il loro interno sia asciutto.

Prima di indossare nuovamente i guanti, ispezionarli per verificare l'assenza di piccoli strappi o lacerazioni

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
0075/014/162/01/19/0245 ext 02/01/19
- Rilasciato dall'ente autorizzato n°

0075

CTC – 4 Rue Herman Frenkel, F-69367 LYON CEDEX 07