

# 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



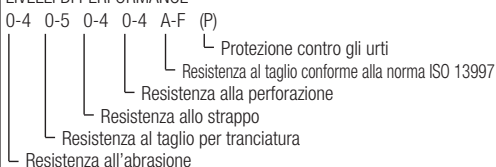
Adatto al contatto con ogni tipo di alimento asciutto in conformità con la Direttiva Europea CEE 1935/2004 e il DM 21/03/73. Indossato da solo o sopra un altro guanto, è adatto per la preparazione di pesce e carne, ma anche per operazioni di manutenzione e pulizia di attrezzi taglienti destinati all'industria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

### Legenda

#### EN 388 RISCHI MECCANICI



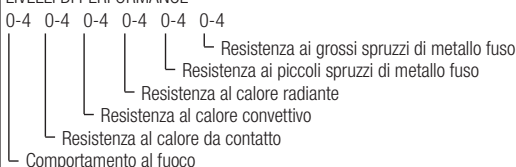
##### LIVELLI DI PERFORMANCE



#### EN 407 RISCHI TERMICI Calore e fuoco



##### LIVELLI DI PERFORMANCE



#### 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 Dietilammina
- H Tetraidrofurano
- 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

#### MICROORGANISM

##### EN ISO 374-5



Protezione contro funghi e batteri

##### EN ISO 374-5



Protezione contro funghi, batteri e virus

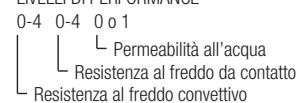
VIRUS

##### EN 511



RISCHI DOVUTI AL FREDDO

##### LIVELLI DI PERFORMANCE



Per saperne più: [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**<sup>®</sup>  
**PROFESSIONAL**  
[www.mapa-pro.com](http://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 detersivi 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