

KryTech 838

DESCRIZIONE E PROPRIETA' GENERALI

- Lunghezza (cm) 34
- Spessore (mm)
- Colore Blu
- Finitura interna Supporto tessile senza cuciture in fibre HDPE
- Taglia / EAN 6 7 8 9 10 11
- Imballo 1 guanto/sacchetto - 10 guanti/cartone



PRESTAZIONI RISULTATI

Categoria di certificazione 2



Destrezza EN 420 : 5/5

2X4XE
ISO 13997 :
24.2 N (2467g)



ISO 13997 definisce il peso necessario per tagliare con un singolo movimento della lama.

Il dato è calcolato in base alla media di più misurazioni. Un campione singolo potrà essere più o meno resistente della media, infatti questo risultato può dare solo indicazioni generali di resistenza al taglio riguardante ogni materiale protettivo

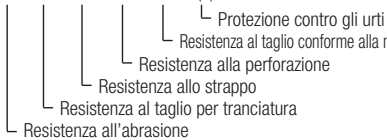
Legenda

EN 388 RISCHI MECCANICI



LIVELLI DI PERFORMANCE

0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)

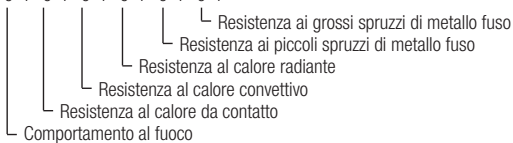


EN 407 RISCHI TERMICI Calore e fuoco



LIVELLI DI PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4



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 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

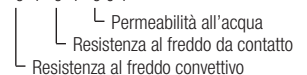
VIRUS



RISCHI DOVUTI AL FREDDO

LIVELLI DI PERFORMANCE

0-4 0-4 0 o 1



Per saperne più: www.mapa-pro.com

MAPA[®]
PROFESSIONAL

VANTAGGI SPECIFICI

- Eccellente resistenza dai tagli (ISO 13997 = 26 N)
- Protezione dell'avambraccio rinforzata grazie al polsino lungo
- Tutte le performance del guanto sono garantite fino a 20 cicli di lavaggio (90 °C)
- Tracciabilità dei lavaggi grazie alla specifica etichettatura che permette di segnare il numero di lavaggi effettuati
Adatto al contatto con tutti i tipi di alimenti
- Nome precedente: Krotech Food 838

PRINCIPALI CAMPI D'UTILIZZO

Lavori Pubblici (Ristorazione collettiva / Catering)

Industria alimentare

- Taglio di carne e pesce
- Disossamento di pollame
- Fisossamento, affettatura

CONSIGLI DI STOCCAGGIO E D'UTILIZZO

Istruzioni per l'uso

- Si raccomanda di controllare che il guanto sia adatto all'uso specifico, in quanto le condizioni di lavoro potrebbero differire rispetto ai test di tipo "CE".
- Non è raccomandato alle persone sensibili alle proteine del lattice naturale (polsino in lattice naturale).
- Non utilizzare in prossimità di macchinari in movimento

Condizioni di immagazzinamento

- Conservare i guanti nella loro confezione originale proteggendoli da luce, calore e umidità

Condizioni di lavaggio

- Pulire i guanti contaminati con olio o grasso con un panno asciutto prima di rimuoverli. Le prestazioni dei guanti sono garantite fino a 20 cicli di pulizia, seguendo le condizioni descritte di seguito: lavare in una lavatrice comune o industriale con un detersivo liquido standard, temperatura consigliata di 90 °C con programma per capi sintetici e centrifuga a 400 giri/minuto. L'uso improprio dei guanti o altri procedimenti di pulizia o lavaggio non specificamente raccomandati, possono alterarne i livelli di prestazione.

Condizioni di asciugatura

- Asciugare a un massimo di 60°C. Indossare i guanti su mani asciutte e pulite. Assicurarsi che il guanto sia asciutto internamente prima di indossarlo nuovamente

LEGISLAZIONE

Questo prodotto non è classificato come pericoloso secondo il regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio. 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** : 0075/014/162/08/18/1651
- **Rilasciato dall'ente autorizzato n°** : 0075 -CTC - 4 rue Hermann Frenkel - 69367- Lyon Cedex 07- France