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		Type A 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
0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)
- (P) Protezione contro gli urti
- A-F Resistenza al taglio conforme alla norma ISO 13997
- 0-4 Resistenza alla perforazione
- 0-4 Resistenza allo strappo
- 0-5 Resistenza al taglio per tranciatura
- 0-4 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
- 0-4 Resistenza ai grossi spruzzi di metallo fuso
- 0-4 Resistenza ai piccoli spruzzi di metallo fuso
- 0-4 Resistenza al calore radiante
- 0-4 Resistenza al calore convettivo
- 0-4 Resistenza al calore da contatto
- 0-4 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** 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

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

Per saperne più: **www.mapa-pro.com**

MAPA SAS - Défense Ouest - 420, rue d'Estienne d'Orves - 92705 Colombes Cedex - FRANCE
Tel: +33 (0)1 49 64 22 00 - Fax: +33 (0)1 49 64 24 29

MAPA PROFESSIONAL
www.mapa-pro.com

TempCook 476

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

MAPA®
PROFESSIONAL
www.mapa-pro.com