

# TempCook 476

## DESCRIZIONE E PROPRIETA' GENERALI

- Materiale Nitrile
- Lunghezza (cm) 45
- Spessore (mm)
- 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

Destrezza EN 420 : 1/5



111



X2XXXX



AFGJOT



4443D



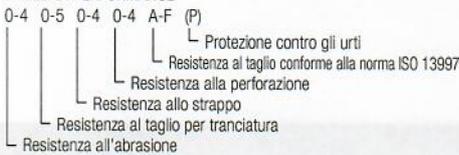
Adatto al contatto con ogni tipo di alimento asciutto in conforma Europea CEE 1935/2004 e il DM 21/03/73. Indossato da solo o adatto per la preparazione di pesce e carne, ma anche per opere pulizie di attrezzi taglienti destinati all'industria alimentare. Il guai sopra-guanto, è assolutamente adatto al contatto con prodotti

### Legenda

#### EN 388 RISCHI MECCANICI



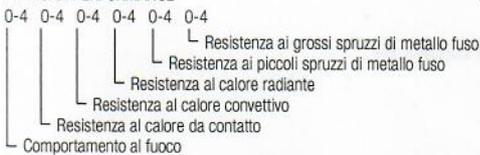
LIVELLI DI PERFORMANCE



#### 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



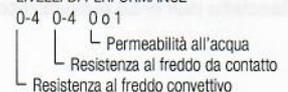
Protezione contro funghi, batteri e virus

VIRUS



RISCHI DOVUTI AL FREDDO

LIVELLI DI PERFORMANCE



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