

Ultranitril 495 34903A



DESCRIZIONE E PROPRIETA' GENERALI

- Materiale Nitrile
- Lunghezza (cm) 32
- Spessore (mm) 0.38
- Colore Blu
- Finitura interna Floccata
- Finitura esterna Zigrinata
- Taglia / EAN 6 7 8 9 10
- Imballo 1 paio/sacchetto - 10 paia/sacchetto - 100 paia/cartone
- Informazioni complementari Garantito senza silicone



PRESTAZIONI RISULTATI

Categoria di certificazione 3

CE 0334



AIKOPT



3101X



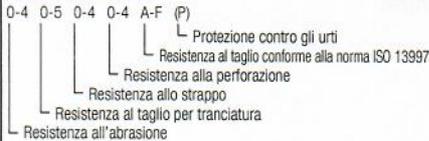
Adatto al contatto con ogni tipo di alimento in conformità con la Direttiva Europea CEE 1831/2004 e il DM 21/03/73. Questo guanto, completamente impermeabile, indossato da solo o sopra un altro guanto, assicura un'eccellente resistenza. Adatto per la manipolazione di pesce, carne, prodotti oleosi e grassi e di carne e verdure fritte/arrossate.

Legenda

EN 388 RISCHI MECCANICI



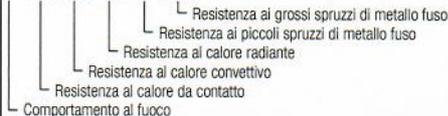
LIVELLI DI PERFORMANCE



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

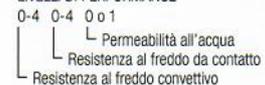
VIRUS

EN 511



RISCHI DOVUTI AL FREDDO

LIVELLI DI PERFORMANCE



Per saperne più: www.mapa-pro.com

MAPA SPONTEX PROFESSIONNEL - 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[®]
PROFESSIONNEL
www.mapa-pro.com

-- FEB. 2019

VANTAGGI SPECIFICI

- Ottima resistenza agli oli e ai grassi animali e vegetali
- Buona presa degli oggetti scivolosi grazie alla zigrinatura
- Adatto al contatto con gli alimenti
- Indossato da solo o sopra un altro guanto
- Raccomandato per le persone sensibili alle proteine del latte naturale

PRINCIPALI CAMPI D'UTILIZZO

Industria alimentare

- Taglio di carne e pesce
- Manipolazione di alimenti
- Sfilettatura del pesce

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».
- Le persone sensibili ai ditiocarbammati e ai tiazoli non devono usare questi guanti.
- Indossare i guanti con le mani pulite e asciutte.
- Non utilizzare i guanti a contatto con un prodotto chimico per una durata superiore al tempo di passaggio misurato. Per conoscere tale tempo, riferirsi al sito www.mapa-pro.com o rivolgersi al Servizio Tecnico Clienti MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr). In caso di contatto prolungato, utilizzarne due paia alternativamente.
- Rivoltare l'estremità dei polsini verso il basso per evitare gli sgocciolamenti di sostanze chimiche nocive sulle braccia.
- Prima di riutilizzare i guanti, controllare che non presentino screpolature o piccoli strappi.

Condizioni di immagazzinamento

Conservare i guanti nella loro confezione originale e proteggerli dalla luce, dall'umidità e dal calore.

Condizioni di lavaggio

Prima di togliere i guanti, pulirli in modo appropriato:

- se usati con vernici, pigmenti e inchiostri: strofinarli con un panno pulito impregnato di un solvente adatto, poi strofinarli con un panno asciutto
- se usati con un solvente (diluenti ecc.): strofinarne la superficie esterna con un panno asciutto
- se usati con 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 qualsiasi 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.

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. 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
0075/014/162/08/18/1648
- Rilasciato dall'ente autorizzato n°
0075

C.T.C. - 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07

- Certificato di garanzia della qualità
0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS

MAPA[®]
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com