

Krotech Food 828



DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Longitud (cm) 27-33
- Grosor (mm) NS
- Muñeca Muñeca tejida
- Color Blanco
- Acabado interior Soporte textil sin costuras de Spectra®
- Talla / EAN 7 8 9 10
- Embalaje 1 guante/bolsa - 10 guantes/cartón



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 2



254X

ISO 13997 :
14.1 N (1437 g)



Apto para el contacto alimentario directo según la Directiva Europea CEE 1935/2004 para todo tipo de alimentos. Puesto solo o como bajoquante, es apto para la preparación de pescados y carnes, así como para las operaciones de mantenimiento o limpieza de utensilios de corte en la industria alimentaria. Conviene asegurarse que el guante utilizado como sobreguante es apto para el contacto alimentario.

ISO 13997 indica el peso necesario que debe ponerse sobre una cuchilla para cortar en un solo movimiento.

Los datos se han obtenido en base a ISO 13997, a partir del promedio de varias medidas. Debido a que las muestras individuales obviamente tendrán mayor o menor resistencia que el promedio, este resultado ofrece una indicación general de la resistencia al corte de los materiales de protección

Símbolos



PELIGROS MECÁNICOS EN 388

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-5 0-4 0-4

Resistencia a la perforación
Resistencia al desgarramiento
Resistencia a los cortes
Resistencia a la abrasión



PROTECCIÓN QUÍMICA LIGERA EN 374



MICROORGANISMOS EN 374



CONTAMINACIÓN RADIOACTIVA EN 421



CALOR Y FUEGO En 407

NIVEL DE RENDIMIENTO

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

Resistencia a las grandes proyecciones de metal en fusión
Resistencia a las pequeñas proyecciones de metal en fusión
Resistencia al calor radiante
Resistencia al calor convectivo
Resistencia al calor de contacto
Comportamiento al fuego



PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA EN 374

Código letra Producto químico

A	Methanol
B	Acetona
C	Acetonitrilo
D	Diclorometano
E	Carbono Disulfuro
F	Tolueno
G	Diethylamina
H	Tetrahydrofurano
I	Acetato de etilo
J	n-Heptano
K	Sosa cáustica al 40%
L	Ácido sulfúrico al 96%



PELIGROS DEL FRÍO EN 511

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-4 0 ó 1

Permeabilidad en el agua
Resistencia al frío de contacto
Resistencia al frío convectivo

Si necesita información adicional: www.mapa-pro.com

MAPA
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com

Krotech Food 828

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Protección muy alta contra cortes gracias al tejido de punto sin costuras Spectra®
- Lavable para una vida de servicio más larga
- Posible uso como bajo-guante

PRINCIPALES USOS

Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de alimentos
- Deshuesado, corte en rodajas

INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

Instrucciones de uso

- Se recomienda comprobar que los guantes son apropiados para el uso deseado, porque las condiciones de uso en el lugar de trabajo pueden variar de las pruebas de tipo "CE".
- Cuando se necesite protección contra líquidos, se pueden utilizar estos guantes como bajo-guantes para resistencia a cortes
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- Inspeccione los guantes para ver si tienen grietas o pegas antes de volver a utilizarlos.

Condiciones de almacenamiento

Guardar los guantes en su envase original protegidos de luz y humedad.

Condiciones de lavado

Lavado a 70° C máximo, uso de lejía autorizado (solución de hipocloruro de sodio al 5,25% - lejía estándar - diluida en 1-10 partes de agua), limpieza en seco y centrifugado permitidos. Cuidado: el uso incorrecto de guantes o mandarlos a otro proceso de limpieza o tintorería puede alterar sus niveles de rendimiento.

Contacto de alimentos US

FDA 21CFR 177.2600

LEGISLACIÓN

Este producto no está clasificado como peligroso según la directiva 1999/45/EC del Parlamento Europeo y el Consejo.

Este producto no contiene ninguna sustancia de gran preocupación según la regulación nº 1907/2006 del Parlamento Europeo y el Consejo (REACH).

- Certificado de examen de tipo de la CE

0075/014/162/09/09/0412

- Emitido por el ente aprobado nº

0075

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