

Temp-Cook 476



DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Material Nitrilo
- Longitud (cm) 45
- Color Blanco
- Acabado interior Protección térmica tejida
- Acabado exterior Textura grabada
- Talla / EAN 9 11 12
- Embalaje 1 par/bolsa - 6 pares/cartón
- Información complementaria Garantizado sin silicona



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



111



X2XXXX



AJKL



4443



Apto para uso con todo tipo de alimentos, según la Directiva Europea CEE 1935/2004. Particularmente adecuado para retirar utensilios del horno, en la producción de galletas y pan, así como en la presentación de platos en caterings.

Símbolos



PELIGROS MECÁNICOS EN 388

NIVEL DE RENDIMIENTO

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

Resistencia a la perforación
Resistencia al desgarrar
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 Producto letra químico

A	Methanol
B	Acetona
C	Acetonitrilo
D	Diclorometano
E	Carbono Disulfuro
F	Tolueno
G	Diethylamina
H	Tetrahidrofurano
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

Temp-Cook 476

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Color blanco-crema, responde a los estándares de vestimenta de la Restauración Fuera del Hogar (RFH)
- Protección térmica hasta 150 °C
- Interior y exterior del guante lavables para una mejor higiene
- Resistencia a aceites, grasas y a los principales productos detergentes

PRINCIPALES USOS

Panaderías

- Sacar bandejas de los hornos

Industria alimenticia

- Precocinados

Industria hostelera

- Sacar platos calientes de hornos (húmedos o secos)
- Sacar platos de hornos para calentar
- Sacar objetos de autoclaves u hornos a vapor

(en)* Local Authorities (Catering Services)

- (en)* Removing hot dishes from dry or wet ovens
- (en)* Removing items from autoclaves and steam ovens

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"- (especialmente las propiedades mecánicas y/o químicas), según la temperatura, abrasión y desgaste de los guantes.
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- Asegúrese de que la parte interior de los guantes está seca antes de volver a ponérselos.
- El guante es compatible con lociones de lavado y detergentes.
- En caso de sensación de quemazón por su uso sostenido, retire las manos inmediatamente de la fuente de calor y quítese los guantes. Alterne entre 2 pares cuando sea necesario el uso sostenido.
- Inspeccione los guantes para ver si tienen grietas y daños de desgarros antes de volver a utilizarlos.
- No se recomienda a personas alérgicas a ditiocarbamatos o tiazoles utilizar estos guantes.
- No utilice estos guantes cerca de maquinaria en movimiento.

Condiciones de lavado

- El exterior del guante se puede lavar bajoagua corriente y jabón (o detergentes domésticos actuales) para lavar los guantes sucios y después límpielos con un paño seco.
- Después de lavar completamente el guante (interior y exterior) se recomienda un secado prolongado y delicado
- Dar la vuelta parcialmente al guante desde el interior hasta la muñeca
- Colocar el guante verticalmente en una rejilla
- Secar durante varias horas en un horno caliente a temperatura máxima de 60°C Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a un proceso de limpieza o tintorería que no esté recomendado específicamente puede alterar sus niveles de rendimiento.

Condiciones de secado

No voltearlo caliente

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 (CLP).

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

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