

Ultrafood 495



DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Material Nitrilo
- Longitud (cm) 32
- Grosor (mm) 0.38
- Color Azul
- Acabado interior Flocado
- Acabado exterior Textura grabada
- Talla / EAN 6 7 8 9 10
- Embalaje 1 par/bolsa - 10 pares/bolsa - 100 pares/cartón
- Información complementaria Garantizado sin silicona



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



AJKL

4101



Apto para contacto alimentario según la Directiva Europea CEE 1935/2004, para todo tipo de alimentos. Completamente estanco, este guante de alta resistencia, llevado solo o como sobreguante, es apto para la preparación de pescado, carne, vegetales, aceites y grasas, así como de carnes o vegetales fritos o asados. Este guante no es apto para el contacto con leche y nata.

Símbolos



PELIGROS MECÁNICOS EN 388

NIVEL DE RENDIMIENTO

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

Resistencia a la perforación
Resistencia al desgarro
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	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

MAPA
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com

Ultrafood 495

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Muy buena resistencia a los aceites y grasas animales y vegetales
- Buen agarre de los objetos deslizantes gracias al relieve antideslizante
- Apto para estar en contacto con productos alimenticios
- Se puede utilizar solo o como sobreguante
- Recomendado para personas sensibles a las proteínas del látex natural

PRINCIPALES USOS

Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de alimentos
- Corte de pescado en filetes

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»-.
- Las personas alérgicas a ditiocarbamatos y tiazoles no deben utilizar estos guantes.
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- No utilice los guantes en contacto con ninguna sustancia química durante un periodo de tiempo mayor que el tiempo de permeación. Consulte la página web www.mapa-pro.es o contacte el Servicio Técnico de Cliente - MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr) para averiguar este tiempo de permeación. Utilice 2 pares alternativamente cuando esté en contacto de larga duración con un disolvente.
- Gire el extremo del puño hacia abajo para prevenir que alguna sustancia química peligrosa chorree hacia el brazo.
- 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, la humedad y el calor.

Condiciones de lavado

Antes de quitarse los guantes, límpielos según convenga:

- en uso con pinturas, pigmentos y tintas: limpiar con un paño humedecido con disolvente apropiado y frotar con un paño seco
 - en uso con un disolvente (disolventes, etc...): frotar con un paño seco
 - en uso con ácidos o bases: aclarar a conciencia los guantes con agua corriente y frotar con un paño seco
- Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a algún proceso de limpieza o tintorería no recomendado específicamente puede alterar sus niveles de rendimiento

Condiciones de secado

Asegúrese de que la parte interior de los guantes esté seca antes de volver a ponérselos.

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
0075/014/162/04/10/0138 ex 01/04/10
- Emitido por el ente aprobado nº
0075

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

- Certificado de aseguramiento de la calidad
0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS

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