

SuperFood 177



DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Longueur (cm) 31
- Epaisseur (mm) 0.40
- Poignet Manchette droite
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Chlorinée
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 10 paires/boîte - 100 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



0010



Adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne CEE 1935/2004. Ce gant non flocké convient à la transformation des viandes et d'autres aliments gras affectés d'un facteur de réduction supérieur ou égal à 2. Parfaitement étanche, il est aussi recommandé pour la transformation des fruits et légumes.

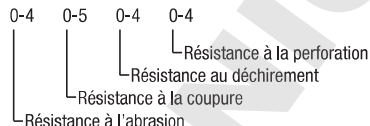
Bien qu'inclus dans la liste positive des composants autorisés au contact alimentaire, le latex naturel n'est pas recommandé pour les sujets sensibilisés à ses protéines naturelles. Aussi lorsque l'usage le permet, une alternative en nitrile, qui offrirait un niveau de protection équivalent, lui sera préférée...

Légendes



DANGERS MÉCANIQUES EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE



PROTECTION CHIMIQUE LÉGÈRE EN 374



MICRO-ORGANISMES EN 374



CONTAMINATION RADIOACTIVE EN 421

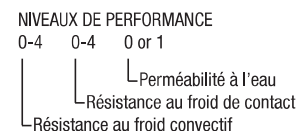


PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE EN 374

Code Lettre	Produit chimique
A	Méthanol
B	Acétone
C	Acétonitrile
D	Dichlorométhane
E	Carbon Disulfure
F	Toluène
G	Diéthylamine
H	Tétrahydrofurane
I	Acétate d'éthyle
J	n-Heptane
K	Soude caustique 40%
L	Acide sulfurique 96%

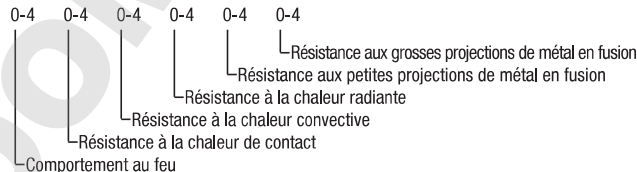


DANGERS DU FROID EN 511



CHALEUR ET FEU EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE



Pour plus de détails : www.mapa-pro.com

MAPA
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Excellente dextérité : finesse du gant et souplesse du matériau
- Finition chlorinée pour une meilleure protection des produits manipulés
- Adaptés au contact avec les denrées alimentaires

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro

- Mise en conserve
- Fabrication de fromage
- Désossage de volaille
- Découpage de filets de poisson
- Préparations alimentaires
- Manipulation de fruits et légumes

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Instructions pour l'utilisation

• Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation pouvant différer de celles des essais «CE» de type. • L'usage du gant est déconseillé aux sujets sensibilisés au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles. • Porter les gants sur des mains sèches et propres. • Ne pas utiliser les gants en contact avec un produit chimique pour une durée supérieure au temps de perméation mesuré. Se référer au site internet www.mapa-pro.com ou contacter le Service Technique Client - Mapa Professionnel (stc. mapaspontex@mapaspontex.fr) pour connaître ce temps de perméation. Utiliser deux paires alternativement lors de contact de longue durée avec un solvant. • En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras. • Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

Conditions de stockage

Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et éloignés de sources de chaleur ou d'installations électriques.

Conditions de lavage

Avant de retirer les gants, les nettoyer selon la procédure suivante : • Utilisation avec des solvants (alcool, etc.) : essuyer avec un chiffon sec • Utilisation avec des détergents, acides ou produits alcalins : rincer abondamment à l'eau courante puis essuyer avec un chiffon sec Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage qui ne sont pas spécifiquement recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

Conditions de séchage

Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.

LÉGISLATION

Ce produit n'est pas dangereux selon la Directive 1999/45/CE du Parlement Européen et du Conseil.

Ce produit ne contient pas de substances préoccupantes selon le règlement 1907/2006 du Parlement Européen et Conseil (REACH).

• Attestations CE de type

0075/014/162/04/10/0141 Ext 01/04/10

• Délivré par l'organisme agréé nr

0075

C.T.C – 4, rue Hermann Frenkel - 69367 Lyon cedex 07 - France

• Certificat de conformité du système d'assurance qualité

0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS