USAGE UNIQUE 22-02-2013

Solo 997



DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 24.5
- Epaisseur (mm) 0.1
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Chlorinée
- Finition extérieure Lisse avec bout des doigts granités
- Taille / EAN 6789
- Conditionnement 100 gants/boîte 1000 gants/carton



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3







Les SOLO 997 est adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne Les SULUS 97 est diagne au contact ammentaire seon la Directive Europeanne 1935/2004 pour tout type d'aliment. Ce gant non poudré, porté seul ou en sur-gant, adapté à la préparation des volailles, aux manipulations en biscuiterie et confiserie ainsi en préparation de plats en restauration.

Légendes

0-4 0-5 0-4



DANGERS MÉCANIQUES EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE

-Résistance à l'abrasion

NIVEAUX DE PERFORMANCE

-Comportement au feu

0-4 0-4

CHALEUR

ET FEU

EN 407

L_{Résistance à la coupure}

0-4

-Résistance à la chaleur de contact



Résistance à la perforation

-Résistance à la chaleur radiante

-Résistance à la chaleur convective

-Résistance au déchirement

PROTECTION CHIMIQUE LÉGÈRE EN 374

Résistance aux grosses projections de métal en fusion

-Résistance aux petites projections de métal en fusion



MICRO-ORGANISMES EN 374



CONTAMINATION **RADIOACTIVE** EN 421



PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE EN 374



Code Produit Lettre chimique

- Méthanol
- В Acétone
- C Acétonitrile
- Dichlorométhane Carbon Disulfure
- Toluène
- Diéthylamine
- Tétrahydrofurane Acétate d'éthyle
- n-Hentane
- Soude caustique 40%
- Acide sulphurique 96%



DANGERS DU FROID EN 511

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0 - 40-4 0 or 1

LPerméabilité à l'eau LRésistance au froid de contact LRésistance au froid convectif

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



DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Excellente dextérité grâce à la flexibilité et la finesse du matériau
- Multi-usages : s'utilise seul ou en sur-gant
- Adapté au contact avec toutes les denrées alimentaires
- · Recommandé pour la manipulation d'aliments gras ou pour les environnements huileux dans l'industrie

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Industrie mécanique/automobile

• Assemblage de petites pièces huileuses

Aéronautique

• Travail des matériaux composites (résines)

Agro

- Travaux de préparation et conditionnement des aliments gras
- Manipulation d'aliments gras
- Manipulation de fruits et légumes
- Préparations alimentaires
- Manipulations alimentaires

Laboratoire

- Fabrication de médicaments
- Préparation pharmaceutique
- Recherche, analyse, manipulation de pièces de précision

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Instructions pour l'utilisation

- · L'usage des gants est déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Retourner le bord de la manchette pour éviter la pénétration de liquide.
- Ces gants sont conçus pour un usage unique.
- Retirer les gants en évitant de toucher la partie extérieure. Pour cela, replier l'extrémité de la manchette et retirer les gants en les retournant.

Conditions de stockage

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

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 réglement 1907/2006 du Parlement Européen et Conseil (REACH).

·Attestations CE de type

0075/014/162/08/04/0152 ex 04/02/11

•Délivré par l'organisme agréé nr

0075

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

•Certificat de conformité du système d'assurance qualité

0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS

