

Superfood 177



DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Material Látex natural
- Longitud (cm) 31
- Grosor (mm) 0.40
- Muñeca Puño recto
- Color Azul
- Acabado interior Clorinata
- Acabado exterior Textura grabada
- Talla / EAN 6 7 8 9 10
- Embalaje 1 par/bolsa - 10 pares/caja - 100 pares/cartón
- Información complementaria Garantizados sin silicona



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



0010



Apto para el contacto alimentario según la Directiva Europea CEE 1935/2004. Este guante no flocado es apto para la transformación de carnes y de otros productos grasos cuyo factor de reducción sea igual o superior a 2. Perfectamente estanco, también se recomienda para la transformación de frutas y verduras.

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

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Excelente destreza: finura del guante y flexibilidad del material
- Acabado clorado para una mejor protección de los productos manipulados
- Apropriados para contacto con productos alimenticios

PRINCIPALES USOS

Industria alimenticia

- Enlatado
- Deshuesado de aves de corral
- Corte de pescado en filetes
- Fabricación de queso
- Preparación de alimentos
- Manipulación de frutas y vegetales

INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

Instrucciones de uso

- Se recomienda comprobar que los guantes son apropiados para el uso pretendido porque las condiciones de uso en el lugar de trabajo pueden variar de las pruebas de tipo "CE".
- No se recomienda a personas alérgicas a látex natural, tiazoles y ditiocarbamatos 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 impregnación. Consulte el sitio web www.mapa-pro.com o póngase en contacto con el servicio técnico para el cliente de MAA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr) para averiguar este tiempo de impregnación. 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 la luz directa del sol, lejos de fuentes y calor o equipos eléctricos.

Condiciones de lavado

Antes de quitarse los guantes, límpielos según convenga:

- en uso con un disolvente (alcohol, etc...): frotar con un paño seco
- en uso con detergentes, 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 un 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.

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
0075/014/162/04/10/0141 Ext 01/04/10
- Emitido por el ente aprobado nº
0075

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

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