

Temp-Cook 476

DESCRIÇÃO E PROPRIEDADES GERAIS

- **Material** Nitril
- **Acabamento interior** Suporte têxtil isolante
- **Acabamento externo** Antiderrapante
- **Comprimento (cm)** 45
- **Cor** Branco
- **Tamanho** 9 11 12
- **Embalagem** 1 par/saco - 6 pares/caixa



RESULTADOS DE DESEMPENHO

Categoria de certificação 3

CE 0334



4443



AJKL



X2XXXX



111

ISO 13997 define o peso sobre a lâmina necessário para cortar em um único movimento.

Os dados foram obtidos de acordo com a ISO 13997, a partir da média de várias medições. Como amostras individuais terão, obviamente, resistência ao corte maior ou menor do que a média, este resultado pode fornecer apenas uma indicação geral da resistência ao corte do material de proteção.

Legenda



RISCOS MECÂNICOS EN 388

NIVEIS DE DESEMPENHO
0-4 0-5 0-4 0-4

Resistência a perfurações
Resistência a rasgos
Resistência a cortes com lâmina
Resistência a abrasão



PROTEÇÃO QUÍMICA GERAL EN 374



MICROORGANISMOS EN 374



CONTAMINAÇÃO RADIOATIVA EN 421



PROTEÇÃO QUÍMICA ESPECÍFICA EN 374

Code	Produit
Lettre	chimique
A	Metanol
B	Acetona
C	Acetonitrila
D	Diclorometano
E	Dissulfeto de carbono
F	Tolueno
G	Dietilamina
H	Tetraidrofurano
I	Acetato de etila
J	n-heptano
K	Hidróxido de sódio 40%
L	Ácido sulfúrico 96%



PERIGOS DO FRIO EN 511

NIVEIS DE DESEMPENHO

0-4 0-4 0 or 1

Resistência a frio de contato
Impermeável a água
Resistência a frio de convecção



CALOR E FOGO EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4

Resistência a grandes quantidades de metal derretido
Resistência a pequenas gotas de metal derretido
Resistente a calor radiante
Resistência ao calor de convecção
Resistência ao contato com calor
Comportamento de queimadura

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

Temp-Cook 476

VANTAGENS ESPECIFICAS

- A cor branca atende aos padrões de vestuário da indústria de catering
- Proteção térmica para contato até 250°C
- Interior e exterior das luvas laváveis para maior higiene
- Resistência a óleos, graxas e principais produtos detergentes

APLICAÇÕES

Padarias

- Remoção de bandejas de fornos

Indústria de catering

- Remoção de pratos de fornos mornos
- Remoção de pratos quentes de fornos (molhados ou secos)
- Remoção de objetos de autoclaves ou fornos a vapor

Indústrias alimentícias

- Pré-cozimento

Serviços Públicos (Alimentação)

- Remoção de pratos quentes de fornos
- Remoção de peças de autoclave

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Instruções de uso

- Recomenda-se verificar se as luvas são adequadas para o uso pretendido, visto que as condições de uso no local de trabalho podem ser diferentes daquelas dos ensaios para certificação (especialmente propriedades mecânicas e/ou químicas), de acordo com temperatura, abrasão e desgaste das luvas.
- Calce as luvas nas mãos limpas e secas.
- Verifique se o interior das luvas está seco antes de reutilizá-las.
- Luva compatível com loções surfactantes para lavar as mãos.
- Se houver sensação de queima devido ao uso prolongado, retire as mãos imediatamente da fonte de calor e retire as luvas. Use 2 pares de luvas alternadamente quando houver necessidade de uso prolongado.
- Verifique se as luvas apresentam rasgos ou danos antes de reutilizá-las.
- O uso destas luvas não é recomendado para pessoas com sensibilidade a ditiocarbamatos e tiazolos.
- Não utilize estas luvas próximo a maquinário em movimento.

Condições de lavagem

- use água corrente e sabão (ou detergentes de uso doméstico) para lavar luvas sujas, e seque com um pano seco.

Cuidado: o uso inadequado das luvas ou sua exposição a um processo de limpeza que não seja especificamente recomendado pode alterar o nível de desempenho.

LEGISLAÇÃO

- Este produto não está classificado como perigoso segundo a diretiva 1999/45/EC do Parlamento Europeu e do Conselho.

Este produto não contém qualquer substância altamente preocupante segundo a regulamentação n° 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho (REACH)

- Certificado de Exame tipo CE 0075/014/162/02/09/0078
- Emitido pelo órgão aprovado n° 0075
C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07