

Temp-Cook 476



DESCRIZIONE E PROPRIETA' GENERALI

- **Materiale** Nitrile
- **Lunghezza (cm)** 45
- **Colore** Bianco
- **Finitura interna** Protezione termica in maglia
- **Finitura esterna** Zigrinata
- **Taglia / EAN** 9 11 12
- **Imballo** 1 paio/sacchetto - 6 paia/cartone
- **Informazioni complementari** Garantita l'assenza di silicone



PRESTAZIONI RISULTATI

Categoria di certificazione 3

CE 0334



111



X2XXXX



AJKL



4443



Adatto al contatto con ogni tipo di alimento asciutto in conformità con la Direttiva Europea CEE 1935/2004 e il DM 21/03/73. Indossato da solo o sopra un altro guanto, è adatto per la preparazione di pesce e carne, ma anche per operazioni di manutenzione e pulizia di attrezzi taglienti destinati all'industria alimentare. Il guanto, utilizzato come sopra-guanto, è assolutamente adatto al contatto con prodotti alimentari.

Legenda



PERICOLI MECCANICI EN 388

LIVELLI DI PRESTAZIONE

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

Resistenza alla perforazione
Resistenza allo strappo
Resistenza al taglio
Resistenza all'abrasione



PROTEZIONE CHIMICA LEGGERA EN 374



MICRO ORGANISMI EN 374



CONTAMINAZIONE RADIOATTIVA EN 421



CALORE E FUOCO EN 407

LIVELLI DI PERFORMANCE

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

Resistenza alle grosse proiezioni di metallo in fusione
Resistenza alle piccole proiezioni di metallo in fusione
Resistenza al calore radiante
Resistenza al calore convettivo
Resistenza al calore da contatto
Comportamento nel fuoco



PROTEZIONE CHIMICA SPECIFICA EN 374

Codice Prodotto lettera chimico

A	Metanolo
B	Acetone
C	Acetonitrile
D	Diclorometano
E	Carbonio Disolfuro
F	Toluene
G	Dietilamina
H	Tetraidrofurano
I	Acetato d'etile
J	n-Eptano
K	Soda caustica 40%
L	Acido solforico 96%



PERICOLI ASSOCIATI AL FREDDO EN 511

LIVELLI DI PERFORMANCE

0-4 0-4 0 oppure 1

Permeabile all'acqua
Resistenza al freddo da contatto
Resistenza al freddo convettivo

Per saperne più: www.mapa-pro.com

Temp-Cook 476

DESCRIZIONE E PROPRIETA' GENERALI

- Colore bianco-crema conforme agli standard d'abbigliamento per il settore della Ristorazione Esterna (RE)
- Protezione al calore da contatto fino a 150°C
- Guanti lavabili all'interno e all'esterno per un'igiene migliore
- Resistenza agli oli, ai grassi e ai principali detersivi

PRINCIPALI CAMPI D'UTILIZZO

Panifici

- Estrazione dei vassoi dai forni

Industria alimentare

- Precottura

Industria del catering

- Asportazione dei piatti caldi dai forni (bagnati o asciutti)
- Asportazione dei piatti dai forni di riscaldamento
- Asportazione di oggetti dagli autoclavi o dai forni a vapore

Lavori Pubblici (Ristorazione collettiva / Catering)

- Estrazione di piatti caldi dal forno asciutto o umido
- Estrazione dagli autoclavi o dai forni a vapore

CONSIGLI DI STOCCAGGIO E D'UTILIZZO

Istruzioni per l'uso

- Si consiglia di verificare che i guanti siano adatti all'uso previsto, in quanto le condizioni d'uso sul posto di lavoro potrebbero essere diverse da quelle dei test di tipo «CE» (in particolare le proprietà meccaniche e/o chimiche), in base alla temperatura, all'abrasione e all'usura dei guanti.
- Indossare i guanti con le mani pulite e asciutte.
- Prima di indossare nuovamente i guanti, assicurarsi che il loro interno sia asciutto.
- Guanto compatibile con le lozioni tensioattive per il lavaggio a mano.
- In caso di sensazione di bruciore dovuta a un uso prolungato, allontanare immediatamente le mani dalla fonte di calore e togliere i guanti. Usare 2 paia di guanti alternativamente qualora sia richiesto un uso prolungato.
- Prima di riutilizzare i guanti, controllare che non presentino screpolature o lacerazioni.
- Si sconsiglia l'uso di questi guanti alle persone sensibili ai ditiocarbammati e ai tiazoli.
- Non usare questi guanti vicino a macchinari in movimento.

Condizioni di lavaggio

Esterno del guanto lavabile sotto acqua corrente e sapone, utilizzando un detergente standard per il lavaggio di guanti, e in seguito, asciugarli con un panno asciutto.

E' anche possibile lavare i guanti in lavatrice a 40°C con detergenti standard ma è consigliata un'asciugatura lunga e delicata

Risvoltare parzialmente il guanto dal lato del polsino

Posizionare il guanto in verticale su una griglia

Lasciare asciugare diverse ore in forno ad aria, a una temperatura massima di 60°C

Se l'asciugatura del guanto non è completa, può presentarsi cattivo odore a causa dello sviluppo batteriologico

Attenzione: l'utilizzo improprio dei guanti o processi di lavaggio e asciugatura non specificatamente raccomandati possono alterarne le qualità

Condizioni di asciugatura

Non asciugare in asciugatrice

Contatto con gli alimenti US

FDA 21CFR 177.2600

LEGISLAZIONE

Questo prodotto non è classificato pericoloso secondo il regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio (CLP).
Questo prodotto non contiene sostanze estremamente preoccupanti (SVHC) in concentrazioni superiori allo 0,1%, né sostanze proibite

PROFESSIONNEL
www.mano-pro.com