

Ultrafood 475

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Material Nitrilo
- Acabado interior Agrupado
- Acabado exterior Textura grabada
- Longitud (cm) 31
- Grosor (mm) 0.34
- Color Azul
- Muñeca Puño recto
- Talla 6 7 8 9 10 11
- Embalaje 1 par/bolsa - 12 pares/bolsa - 72 pares/cartón



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



4101



JKL



El guante ULTRAFOOD 475 es apto para el contacto alimentario de acuerdo con la directiva europea 1935/2004/EEC. Es conforme con la legislación francesa del 9 de noviembre de 1994. Es apto para la preparación de pescado, carne, vegetales, leche, aceite, grasas y alimentos animales o vegetales, cocidos o crudos

Símbolos



PELIGROS MECÁNICOS EN 388

NIVEL DE RENDIMIENTO

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

Resistencia a la perforación
Resistencia a la perforación
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 Producto letra químico

A	Methanol
B	Acetona
C	Acetonitrilo
D	Diclorometano
E	Carbono Disulfuro
F	Tolueno
G	Diethylamina
H	Tetrahydrofurano
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

VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Destreza excelente, gracias a la flexibilidad del guante
- Buena sujeción de objetos resbaladizos, gracias al acabado exterior grabado
- Apto para todo tipo de alimentos
- Usado solo o como sobreguante
- Recomendado para personas sensibles a las proteínas del látex natural

PRINCIPALES USOS

Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de alimentos
- 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 deseado, porque las condiciones de uso en el lugar de trabajo pueden variar de las pruebas de tipo "CE".
- Las personas alérgicas a ditiocarbamatos y tiazoles no deben 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. Diríjase al sitio web www.mapa-pro.com o contacte con el Servicio Técnico - MAPA 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 luz como mera y calor.

Condiciones de lavado

- Antes de quitarse los guantes, límpielos según convenga:
- en uso con pinturas, pigmentos y tintas: limpiar con un paño humedecido con disolvente apropiado y frotar con un paño seco
- en uso con un disolvente (alcoholes, disolventes, etc.): frotar con un paño seco
- en uso con ácidos o bases: aclarar a conciencia los guantes en uso con agua corriente y frotar con un paño seco
- Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a algún 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 0072/014/162/04/06/0029 ex 04/04/10
- Emitido por el ente aprobado nº 0072
I.F.T.H. – Av. Guy de Collongue - F-69134 ECULLY CEDEX
- Certificado de aseguramiento de la calidad O334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS
- Contacto de alimentos FR / Orden de 09/11/1994DE / BfR XXI, categoría 3IT / Decreto Ministerial 21/03/1973