

Temp-Cook 476



DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- **Material** Nitrilo
- **Longitud (cm)** 45
- **Color** Blanco
- **Acabado interior** Protección térmica tejida
- **Acabado exterior** Textura grabada
- **Talla / EAN** 9 11 12
- **Embalaje** 1 par/bolsa - 6 pares/cartón
- **Información complementaria** Garantizado sin silicona



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



111



X2XXXX



AJKL



4443



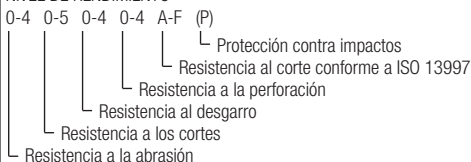
Apto para uso con todo tipo de alimentos, según la Directiva Europea CEE 1935/2004. Particularmente adecuado para retirar utensilios del horno, en la producción de galletas y pan, así como en la presentación de platos en caterings.

Símbolos

EN 388 PELIGROS MECÁNICOS



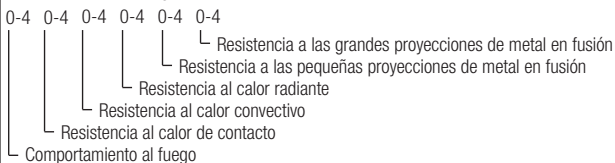
NIVEL DE RENDIMIENTO



EN 407 PELIGROS TÉRMICOS calor y fuego



NIVEL DE RENDIMIENTO



PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA

EN ISO 374-1 Type A



U V W X Y Z

- A Metanol
- B Acetona
- C Acetonitrilo
- D Diclorometano
- E Carbono disulfuro
- F Tolueno
- G Dietilamina
- H Tetrahidrofurano
- I Acetato de etilo

EN ISO 374-1 Type B



X Y Z

- J n-heptano
- K Sosa cáustica al 40%
- L Ácido sulfúrico al 96%
- M Ácido nítrico 65 %
- N Ácido acético 99 %
- O Amoníaco 25 %
- P Peróxido de hidrógeno 30 %
- S Ácido fluorhídrico 40 %
- T Formaldehído 37 %

EN ISO 374-1 Type C



EN 421



CONTAMINACIÓN RADIATIVA

MICROORGANISMOS

EN ISO 374-5



Protección contra bacterias y hongos

EN ISO 374-5



Protección contra bacterias, hongos y virus

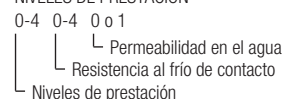
VIRUS

EN 511



RIESGOS DEL FRÍO

NIVELES DE PRESTACIÓN



Si necesita información adicional: www.mapa-pro.com

MAPA
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Color blanco-crema, responde a los estándares de vestimenta de la Restauración Fuera del Hogar (RFH)
- Protección térmica hasta 150 °C
- Interior y exterior del guante lavables para una mejor higiene
- Resistencia a aceites, grasas y a los principales productos detergentes

PRINCIPALES USOS

Panaderías

- Sacar bandejas de los hornos

Industria alimenticia

- Precocinados

Industria hostelera

- Sacar platos calientes de hornos (húmedos o secos)
- Sacar platos de hornos para calentar
- Sacar objetos de autoclaves u hornos a vapor
- (en)* Local Authorities (Catering Services)**
- (en)* Removing hot dishes from dry or wet ovens
- (en)* Removing items from autoclaves and steam ovens

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"- (especialmente las propiedades mecánicas y/o químicas), según la temperatura, abrasión y desgaste de los guantes.
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- Asegúrese de que la parte interior de los guantes está seca antes de volver a ponérselos.
- El guante es compatible con lociones de lavado y detergentes.
- En caso de sensación de quemazón por su uso sostenido, retire las manos inmediatamente de la fuente de calor y quítese los guantes. Alterne entre 2 pares cuando sea necesario el uso sostenido.
- Inspeccione los guantes para ver si tienen grietas y daños de desgarros antes de volver a utilizarlos.
- No se recomienda a personas alérgicas a ditiocarbamatos o tiazoles utilizar estos guantes.
- No utilice estos guantes cerca de maquinaria en movimiento.

Condiciones de almacenamiento

Almacenar los guantes en su embalaje original protegidos de la luz, la humedad y el calor

Condiciones de lavado

- El exterior del guante se puede lavar bajo agua corriente y jabón (o detergentes domésticos actuales) para lavar los guantes sucios y después límpielos con un paño seco.
- Después de lavar completamente el guante (interior y exterior) se recomienda un secado prolongado y delicado
- Dar la vuelta parcialmente al guante desde el interior hasta la muñeca
- Colocar el guante verticalmente en una rejilla
- Secar durante varias horas en un horno caliente a temperatura máxima de 60°C

Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a un proceso de limpieza o tintorería que no esté recomendado específicamente puede alterar sus niveles de rendimiento.

Condiciones de secado

No voltearlo caliente

Contacto de alimentos US

FDA 21CFR 177.2600

LEGISLACIÓN

Este producto no está clasificado como peligroso de acuerdo con el reglamento (CE) n.º 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo. Este producto contiene menos del 0,1 % de sustancias extremadamente preocupantes (SVHC) y no contiene sustancias incluidas en el Anexo XVII del reglamento n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (REACH).

- Certificado de examen de tipo de la CE

0075/014/162/02/09/0078

- Emitido por el ente aprobado n.º

0075

C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07