

TempCook 476

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- **Material** Nitrilo
- **Longitud (cm)** 45
- **Grosor (mm)**
- **Color** Blanco
- **Acabado interior** Protección térmica tejida
- **Acabado exterior** Textura grabada
- **Talla / EAN** 7 9 10
- **Embalaje** 1 par/bolsa - 6 pares/cartón
- **Información complementaria** Garantizado sin silicona



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334

Destreza EN 420 : 1/5



111



X2XXXX



Type A



AFGJOT



4443D



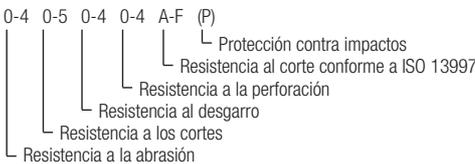
Apto para uso con todo tipo de alimentos, según la Directiva Eu. Particularmente adecuado para retirar utensilios del horno, en l y pan, así como en la presentación de platos en caterings.

Símbolos

EN 388 PELIGROS MECÁNICOS



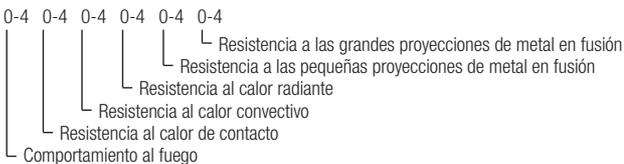
NIVEL DE RENDIMIENTO



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 Amoniaco 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



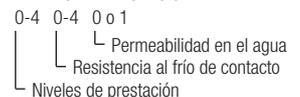
Protección contra bacterias, hongos y virus

VIRUS



RIESGOS DEL FRÍO

NIVELES DE PRESTACIÓN



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

MAPA[®]
PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

VENTAJAS ESPECÍFICAS

- 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

Administraciones públicas (servicios de catering)

- (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 nº** : 0075 - C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07