

Temp-Cook 476



DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 45
- Couleur Blanc
- Finition intérieure Tricot protection thermique
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 9 11 12
- Conditionnement 1 paire/sachet - 6 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



111



X2XXXX



AJKL



4443



Adapté au contact alimentaire pour tout type d'aliment selon la Directive Européenne CEE 935/2004. Il convient particulièrement aux manipulations de sortie cuisson en boulangerie, boulanger ainsi qu'en sortie de four et présentation de plats en restauration..

Légendes



DANGERS MÉCANIQUES EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE

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

- Résistance à la perforation
- Résistance au déchirement
- Résistance à la coupure
- Résistance à l'abrasion



PROTECTION CHIMIQUE LÉGÈRE EN 374



MICRO-ORGANISMES EN 374



CONTAMINATION RADIOACTIVE EN 421



CHAURE ET FEU EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE

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

- Résistance aux grosses projections de métal en fusion
- Résistance aux petites projections de métal en fusion
- Résistance à la chaleur radiante
- Résistance à la chaleur convective
- Résistance à la chaleur de contact
- Comportement au feu



PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE EN 374

Code Produit Lettre chimique

A	Méthanol
B	Acétone
C	Acetonitrile
D	Dichlorométhane
E	Carbon Disulfure
F	Toluène
G	Diéthylamine
H	Tétrahydrofurane
I	Acétate d'éthyle
J	n-Heptane
K	Soude caustique 40%
L	Acide sulphurique 96%



DANGERS DU FROID EN 511

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0 or 1

- Perméabilité à l'eau
- Résistance au froid de contact
- Résistance au froid convectif

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

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Couleur blanc-crème, répond aux standards vestimentaires de la Restauration Hors Foyer (RHF)
- Protection thermique jusqu'à 150°C
- Gants lavables pour une meilleure hygiène
- Résistance aux huiles, graisses et aux principaux produits détergents

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION**Boulangeries**

- Sortie de four de cuisson

Agro

- Pré-cuisson

Service de la restauration

- Sortie de plats chauds des fours (secs ou humides)
- Sortie de plats en four de maintien au chaud
- Sortie d'autoclaves ou de four vapeur

Collectivités (Restauration Collective)

- Sorties de plats chauds de fours secs ou humides
- Sorties d'autoclaves ou de fours vapeurs

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION**Instructions pour l'utilisation**

- Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation pouvant différer de celles des essais CE de type (en particulier mécaniques et/ou chimiques), en fonction de la température, de l'abrasion et de la dégradation.

• Porter les gants sur des mains sèches et propres. • Laisser sécher