

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 93/5/2004. Il convient particulièrement aux manipulations de sortie cuisson en biscuiterie, boulangerie 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 l'abrasion
 — Résistance à la coupe
 — Résistance au déchirement
 — Résistance à la perforation



**CHALEUR
ET FEU
EN 407**

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
 — Comportement au feu
 — Résistance à la chaleur de contact
 — Résistance à la chaleur convective
 — Résistance à la chaleur radiante
 — Résistance aux petites projections de métal en fusion
 — Résistance aux grosses projections de métal en fusion



**PROTECTION CHIMIQUE
LÉGÈRE
EN 374**



**MICRO-ORGANISMES
EN 374**



**PROTECTION CHIMIQUE
SPÉCIFIQUE
EN 374**

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



**CONTAMINATION
RADIOACTIVE
EN 421**



**DANGERS
DU FROID
EN 511**

NIVEAUX DE PERFORMANCE
 0-4 0-4 0 or 1
 — Résistance au froid de contact
 — Perméabilité à l'eau
 — 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 l'intérieur des gants avant de les réutiliser.
- Gant compatible avec les lotions de lavage des mains à partir de tensio-actifs.
- En cas de sensation de brûlure ressentie suite à un usage prolongé, éloigner les mains de la source de chaleur et enlever immédiatement les gants. De ce fait, en cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.
- Usage déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Ne pas utiliser ces gants à proximité de machines présentant un risque de happement.

Conditions de lavage

S'ils sont sales, laver les gants avec de l'eau courante et du savon (ou des détergents domestiques), puis essuyer avec un chiffon sec. Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout autre procédé de nettoyage non recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

Conditions de séchage

Après avoir lavé les gants (intérieur et extérieur), un long et délicat séchage est recommandé.

- Retourner partiellement le poignet du gant à l'envers.
- Faire sécher le gant à la verticale.
- Laisser sécher pendant plusieurs heures dans un four à air chaud à 60 ° C maximum.

Contact alimentaire US

FDA 21CFR 177.2600

LÉGISLATION

Ce produit n'est pas dangereux selon la Directive 1999/45/CE du Parlement Européen et du Conseil.

Ce produit ne contient pas de substances préoccupantes selon le règlement 1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).

- Attestations CE de type
0075/014/162/02/09/0078
- Délivré par l'organisme agréé nr
0075