

Ultranitril 495

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 32
- Epaisseur (mm) 0.38
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Flockée
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 10 paires/sachet - 100 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



Dextérité EN 420 : 5/5



Parfaitement étanche, ce gant de haute résistance, porté seul c adapté à la préparation des poissons, viandes, légumes, produits graisses, ainsi que des aliments frits/rôtis d'origine animale ou v alimentaire selon la Directive Européenne CEE 1935/2004 pour

Légendes

EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



NIVEAUX DE PERFORMANCE
0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)
Protection contre les chocs
Résistance à la coupure selon ISO 13997
Résistance à la perforation
Résistance au déchirement
Résistance à la coupure
Résistance à l'abrasion

EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



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

DANGERS CHIMIQUES

EN ISO 374-1



U V W X Y Z

A Méthanol
B Acétone
C Acétonitrile
D Dichlorométhane
E Carbone disulfure
F Toluène
G Diéthylamine
H Tétrahydrofurane
I Acétate d'éthyle

EN ISO 374-1



X Y Z

J n-Heptane
K Soude caustique 40%
L Acide sulfurique 96%
M Acide nitrique 65%
N Acide Acétique 99%
O Ammoniaque 25%
P Peroxyde d'hydrogène 30%
S Acide fluorhydrique 40%
T Formaldéhyde 37%

EN ISO 374-1



EN 421



CONTAMINATION
RADIOACTIVE

MICRO-ORGANISMES

EN ISO 374-5



Protection contre
bactéries et champignons

EN ISO 374-5



Protection contre
bactéries, champignons,
et virus



DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0 ou 1
Perméabilité à l'eau
Résistance au froid de contact
Résistance au froid convectif

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

MAPA
PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Très bonne résistance aux huiles et graisses animales et végétales
- Bonne préhension d'objets glissants grâce au relief antidérapant
- Adapté au contact avec les denrées alimentaires
- Peut être porté seul ou en sur-gant
- Recommandé pour les personnes sensibilisées aux protéines du latex naturel

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro-alimentaire

- Découpe de viande et poissons
- Manipulations alimentaires
- Découpage de filets de poisson

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.
- L'usage de ces gants est déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage, se reporter à la table de résistance chimique jointe ou s'adresser au Service Technique Client - MAPA PROFESSIONNEL. Utiliser 2 paires en alternance en cas de contact prolongé avec un solvant.
- En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

Conditions de stockage

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière, de l'humidité et de sources de chaleur.

Conditions de lavage

- Nettoyer les gants selon la procédure suivante avant de les retirer :
- Utilisation avec des peintures, pigments et encres : nettoyer avec un chiffon imbibé du solvant approprié puis essuyer avec un chiffon sec.
- Utilisation avec des solvants (diluants, etc.) : essuyer avec un chiffon sec.
- Utilisation avec des acides ou produits alcalins : rincer abondamment à l'eau courante, 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

- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.

Contact alimentaire US

- FDA 21CFR 177.2600

LÉGISLATION

Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP). Ce produit ne contient ni substance préoccupante à des teneurs supérieures à 0.1%, ni substance figurant à l'annexe XVII selon le règlement n°1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).

- **Attestations CE de type** : 0075/014/162/08/18/1648
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 - C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07
- **Certificat de conformité du système d'assurance qualité** : 0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS