

Ultranitril 495

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- **Material** Nitrilo
- **Longitud (cm)** 32
- **Grosor (mm)** 0.38
- **Color** Azul
- **Acabado interior** Flocado
- **Acabado exterior** Textura grabada
- **Talla / EAN** 6 7 8 9 10
- **Embalaje** 1 par/bolsa - 10 pares/bolsa - 100 pares/cartón
- **Información complementaria** Garantizado sin silicona



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



Destreza EN 420 : 5/5



Apto para contacto alimentario según la Directiva Europea CEE tipo de alimentos. Completamente estanco, este guante de alta o como sobreguante, es apto para la preparación de pescado, carnes, grasas, así como de carnes o vegetales fritos o asados. Este guante es apto para el contacto con leche y nata.

Símbolos

EN 388 PELIGROS MECÁNICOS



NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4	0-5	0-4	0-4	A-F (P)
				Protección contra impactos
				Resistencia al corte conforme a ISO 13997
				Resistencia a la perforación
				Resistencia al desgarro
				Resistencia a los cortes
				Resistencia a la abrasión

EN 407 PELIGROS TÉRMICOS calor y fuego



NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
Resistencia a las grandes proyecciones de metal en fusión					
Resistencia a las pequeñas proyecciones de metal en fusión					
Resistencia al calor radiante					
Resistencia al calor convectivo					
Resistencia al calor de contacto					
Comportamiento al fuego					

PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA

EN ISO 374-1



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



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



X Y Z

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

0-4	0-4	0 o 1
Permeabilidad en el agua		
Resistencia al frío de contacto		
Niveles de prestación		

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

MAPA
PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Muy buena resistencia a los aceites y grasas animales y vegetales
- Buen agarre de los objetos deslizantes gracias al relieve antideslizante
- Apto para estar en contacto con productos alimenticios
- Se puede utilizar solo o como sobreguante
- Recomendado para personas sensibles a las proteínas del látex natural

PRINCIPALES USOS

Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de alimentos
- Corte de pescado en filetes

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".
- Las personas alérgicas a ditiocarbamatos y tiazoles no deben utilizar estos guantes.
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- No utilice los guantes en contacto con ninguna sustancia química durante un periodo de tiempo mayor que el tiempo de permeación. Consulte la página web www.mapa-pro.es o contacte el Servicio Técnico de Cliente - MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr) para averiguar este tiempo de permeación. Utilice 2 pares alternativamente cuando esté en contacto de larga duración con un disolvente.
- Gire el extremo del puño hacia abajo para prevenir que alguna sustancia química peligrosa chorree hacia el brazo.
- Inspeccione los guantes para ver si tienen grietas o pegas antes de volver a utilizarlos.

Condiciones de almacenamiento

- Guardar los guantes en su envase original protegidos de luz, la humedad y el calor.

Condiciones de lavado

- Antes de quitarse los guantes, límpielos según convenga:
- en uso con pinturas, pigmentos y tintas: limpiar con un paño humedecido con disolvente apropiado y frotar con un paño seco
- en uso con un disolvente (disolventes, etc...): frotar con un paño seco
- en uso con ácidos o bases: aclarar a conciencia los guantes con agua corriente y frotar con un paño seco
- Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a algún proceso de limpieza o tintorería no recomendado específicamente puede alterar sus niveles de rendimiento

Condiciones de secado

- Asegúrese de que la parte interior de los guantes esté seca antes de volver a ponérselos.

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** : 0075/014/162/08/18/1648
- **Emitido por el ente aprobado n.º** : 0075 - C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07
- **Certificado de aseguramiento de la calidad** : 0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS