

Ultrafood 495



BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE DATEN

- **Material** Nitril
- **Länge (cm)** 32
- **Stärke (mm)** 0.38
- **Farbe** Blau
- **Innenverarbeitung** Velourisiert
- **Außenverarbeitung** Handfläche mit Profil
- **Größe / EAN** 6 7 8 9 10
- **Verpackung** 1 Paar/Beutel - 10 Paar/Beutel - 100 Paar/Karton
- **Ergänzende Informationen** Garantiert silikonfrei



LEISTUNGSERGEBNISSE

Zertifizierungskategorie 3

CE 0334



AJKO PT



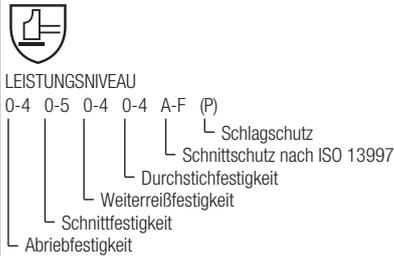
3101X



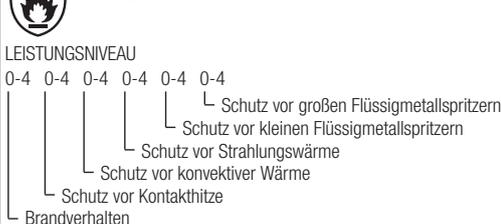
Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln jeglicher Art gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004. Komplett flüssigkeitsdicht ist dieser hoch widerstandsfähige Handschuh, der alleine oder als Überziehandschuh getragen werden kann, für die Verarbeitung von Fisch, Fleisch, Gemüse, Ölen und Fetten sowie gebratenes oder gegartes Fleisch oder Gemüse geeignet.

Legende

EN 388 MECHANISCHE GEFAHREN



EN 407 THERMISCHE RISIKEN Hitze und Feuer



SPEZIFISCHER CHEMIKALIENSCHUTZ

EN ISO 374-1 Type A



U V W X Y Z

- A Methanol
- B Aceton
- C Acetonitril
- D Dichlormethan
- E Kohlenstoffdisulfid
- F Toluol
- G Diethylamin
- H Tetrahydrofuran
- I Ethylacetat

EN ISO 374-1 Type B



X Y Z

- J n-Heptan
- K Natriumhydroxid 40%
- L Schwefelsäure 96%
- M Salpetersäure 65%
- N Essigsäure 99%
- O Ammoniak 25%
- P Wasserstoffperoxid 30%
- S Fluorwasserstoffsäure 40%
- T Formaldehyd 37%

EN ISO 374-1 Type C



EN 421 RADIOAKTIVE KONTAMINATION

MIKROORGANISMEN

EN ISO 374-5



Schutz vor Bakterien und Pilzen

EN ISO 374-5



Schutz vor Bakterien, Pilzen und Viren

VIRUS



KÄLTESCHUTZ

LEISTUNGSNIVEAU

0-4 0-4 0 oder 1

- Wasserdichtigkeit
- Kontaktkälte
- Konvektive Kälte

Weitere Informationen: www.mapa-pro.com

DIE BESONDEREN VORTEILE

- Sehr gute Resistenz gegen tierische und pflanzliche Öle und Fette
- Gute Griffsicherheit durch das Profil der Handfläche
- Ausgezeichnete Fingerfertigkeit und Komfort dank der anatomischen Passform und der Velourisierung
- Alleine tragbar oder über andere Handschuhe
- Empfohlen für Personen mit einer Sensibilisierung auf Naturlatexproteine

HAUPT-EINSATZGEBIETE

Lebensmittelindustrie

- Schneiden von Fleisch und Fisch
- Umgang mit Lebensmitteln
- Filetieren von Fisch

HINWEISE ZU LAGERUNG UND BENUTZUNG

Gebrauchsanweisung

• Die Eignung der Schutzhandschuhe für die angestrebte Tätigkeit ist vor Gebrauch zu prüfen, da die Praxisbedingungen am Arbeitsplatz von den „CE“-Prüfungsbedingungen abweichen können. - Personen mit einer Sensibilisierung auf Dithiocarbamate und Thiazole sollten diese Handschuhe nicht tragen. - Darauf achten, dass die Hände trocken und sauber sind bevor die Schutzhandschuhe übergestreift werden. - Handschuhe bei Kontakt mit Chemikalien nicht länger als die gemessene Durchbruchzeit tragen. Die entsprechenden Werte finden Sie auf unserer Internetseite www.mapa-pro.com oder wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr). - Bei Langzeitkontakt mit Lösungsmitteln ersatzweise ein zweites Paar Handschuhe verwenden. - Handschuhstulpe umschlagen, um zu vermeiden, dass gefährliche Flüssigkeiten auf den Arm oder die Kleidung tropfen. - Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schutzhandschuhe keine Beschädigung aufweisen.

Lagerbedingungen

Handschuh in ihrer Originalverpackung geschützt vor Hitze, Licht und Feuchtigkeit lagern.

Waschanleitung

Die Handschuhe vor dem Ausziehen wie folgt reinigen:

- bei Verwendung mit Lacken, Pigmentstoffen oder Druckfarben: Handschuhe mit einem Tuch reinigen, das mit einem geeigneten Lösungsmittel getränkt ist, und anschließend mit einem trockenen Tuch abreiben;
- bei Verwendung mit Lösungsmitteln (Verdüner, etc. ...): mit einem trockenen Tuch abreiben;
- bei Verwendung mit Säuren oder alkalischen Flüssigkeiten: Handschuhe gründlich unter fließendem Wasser abwaschen und dann mit einem trockenen Tuch abreiben.

Vorsicht: Unsachgemäße Verwendung oder Reinigungs- oder Waschprozesse, die nicht ausdrücklich empfohlen werden, können die Schutzleistung der Handschuhe beeinträchtigen.

Anleitung zum Trocknen

Die Innenseiten der Handschuhe vor jeder weiteren Benutzung trocknen lassen.

Lebensmittelkontakt US

FDA 21CFR 177.2600

RECHTSSPRECHUNG

Dieses Produkt ist nach der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates nicht als gefährlich eingestuft. Dieses Produkt enthält weder besonders besorgniserregende Stoffe (SVHC) in einer Konzentration von mehr als 0,1% noch eine Substanz, die in Anhang XVII der Verordnung Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates (REACH) aufgeführt ist.

- CE-Baumusterbescheinigung

0075/014/162/12/17/1919

- Ausgestellt von der Benannten Stelle Nr.

0075

C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07

- Qualitätssicherungszertifikat

0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS

MAPA[®]
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com