

Ultrafood 475

BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE DATEN

- Material Nitril
- Innenverarbeitung Velourisiert
- Außenverarbeitung Handfläche mit Profil
- Länge (cm) 31
- Stärke (mm) 0.34
- Farbe Blau
- Handgelenk Gerader Stulpenrand
- Größe 6 7 8 9 10 11
- Verpackung 1 Paar/Beutel - 12 Paar/Beutel - 72 Paar/Karton
- Ergänzende Informationen Garantiert silikonfrei



LEISTUNGSERGEBNISSE

Zertifizierungskategorie 3

CE 0334



4101



JKL



Der ULTRAFOD 475 ist geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004. Der Handschuh kann allein oder als Überziehandschuh getragen werden. Er eignet sich für die Verarbeitung von Fisch, Fleisch, Gemüse, Molkereiprodukten, Ölen und Fetten sowie gebratenes oder gegartes Fleisch oder Gemüse.

Legende



SCHUTZ GEGEN ÄUSSERE MECHANISCHE GEFAHREN EN 388

LEISTUNGSNIVEAU

0-4 0-5 0-4 0-4
 Abriebfestigkeit
 Schnittfestigkeit
 Weiterreißfestigkeit
 Durchstichfestigkeit



LEICHTER CHEMIKALIENSCHUTZ EN 374



SCHUTZ VOR MIKROORGANISMEN EN 374



SCHUTZ VOR RADIOAKTIVER KONTAMINATION EN 421



SCHUTZ GEGEN THERMISCHE RISIKEN EN 407

LEISTUNGSNIVEAU

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
 Brennverhalten
 Kontaktwärme
 Konvektive Hitze
 Strahlungswärme
 Resistenz gegen kleine Spritzer geschmolzenen Metalls
 Resistenz gegen große Mengen geschmolzenen Metalls



SPEZIFISCHER SCHUTZ VOR CHEMIKALIEN EN 374

Buchstaben-code	Chemische Substanz
A	Methanol
B	Aceton
C	Acetonitril
D	Dichlormethan
E	Kohlenstoffdisulfid
F	Toluol
G	Diethylamin
H	Tetrahydrofuran
I	Ethylacetat
J	n-Heptan
K	Natriumhydroxid 40%
L	Schwefelsäure 96%



SCHUTZ GEGEN KÄLTE EN 511

LEISTUNGSNIVEAU

0-4 0-4 0 oder 1
 Konvektive Kälte
 Kontaktkälte
 Wasserdichtigkeit

Weitere Informationen: www.mapa-pro.com

Ultrafood 475

DIE BESONDEREN VORTEILE

- Hervorragende Fingerfertigkeit dank der Geschmeidigkeit des Handschuhs
- Sicheres Greifen durch die strukturierte Außenverarbeitung
- Geeignet für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln
- Alleine oder über andere Handschuhe tragbar
- Empfohlen für Personen mit einer Allergie auf Naturlatexproteine

HAUPT-EINSATZGEBIETE

Lebensmittelindustrie

- Schneiden von Fleisch und Fisch
- Umgang mit Lebensmitteln
- Lebensmittelherstellung
- Umgang mit Obst und Gemüse

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.
- Die Handschuhe bei Kontakt mit Chemikalien nicht länger als die gemessene Durchbruchzeit tragen. Die Durchbruchzeiten entnehmen Sie unserer Webseite www.mapa-pro.com oder kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr). Bei Langzeitkontakt mit Lösungsmitteln abwechselnd zwei Paar Handschuhe tragen.
- 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 der Originalverpackung und vor Hitze, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagern.

Waschanleitung

- Die Handschuhe vor dem Ausziehen wie folgt reinigen:
- -die Handschuhe mit einem Tuch reinigen, das mit einem geeigneten Lösungsmittel getränkt ist. Anschließend mit einem trockenen Tuch abwischen.
- bei Benutzung mit Lösungsmitteln (Alkohol, Verdünner, etc. ...): mit trockenem Tuch abreiben
- bei Benutzung mit Säuren oder alkalischen Flüssigkeiten: Handschuhe gründlich unter fließendem Wasser waschen und 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.

RECHTSSPRECHUNG

- Dieses Produkt wird laut Richtlinie 1999/45/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates nicht als gefährlich eingestuft.

Dieses Produkt enthält keine besonders besorgniserregenden Stoffe nach Verordnung Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlamentes und des Rates (REACH).

- CE-Baumusterbescheinigung 0072/014/162/04/06/0029 ex 04/04/10
- Ausgestellt von der Benannten Stelle Nr. 0072
I.F.T.H. – Av. Guy de Collongue - F-69134 ECULLY CEDEX
- Qualitätssicherungszertifikat O334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS