

# Ultrafood 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



AJKL

4101



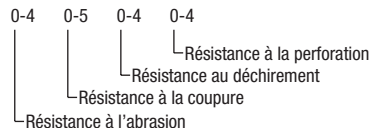
Parfaitement étanche, ce gant de haute résistance, porté seul ou en sur-gant, est adapté à la préparation des poissons, viandes, légumes, produits laitiers, huiles et graisses, ainsi que des aliments frits/rôtis d'origine animale ou végétale. Il est alimentaire selon la Directive Européenne CEE 1935/2004 pour tout type d'aliment.

### Légendes



**DANGERS MÉCANIQUES EN 388**

NIVEAUX DE PERFORMANCE



**PROTECTION CHIMIQUE LÉGÈRE EN 374**



**MICRO-ORGANISMES EN 374**



**CONTAMINATION RADIOACTIVE EN 421**



**PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE EN 374**

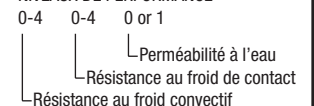
Code Produit  
Lettre chimique

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%



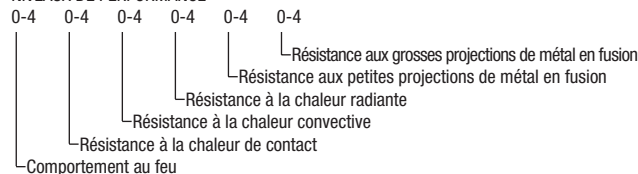
**DANGERS DU FROID EN 511**

NIVEAUX DE PERFORMANCE



**CHALEUR ET FEU EN 407**

NIVEAUX DE PERFORMANCE



Pour plus de détails : [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

# Ultrafood 495

## DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- 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

- 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

0075/014/162/04/10/0138 ex 01/04/10

- 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

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL

[www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)