

Ultranitрил 472



DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 31
- Epaisseur (mm) 0.20
- Poignet Manchette droite
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Chlorinée
- Finition extérieure Granitée
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 10 paires/sachet - 100 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



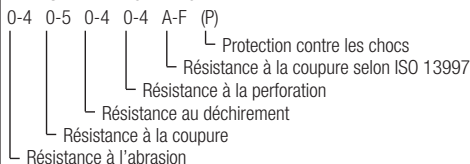
Adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne CEE 1935/2004 pour tout type d'aliment. Parfaitement étanche, ce gant, porté seul ou en sur-gant, offre une excellente dextérité. Il est adapté à la préparation des poissons, viandes, légumes, produits laitiers, huiles et graisses, ainsi que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

Légendes

EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



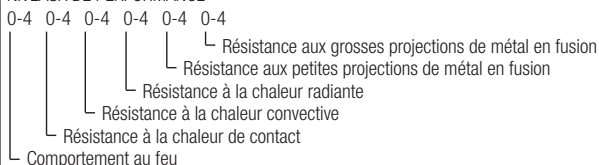
NIVEAUX DE PERFORMANCE



EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



NIVEAUX DE PERFORMANCE



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



X Y Z



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

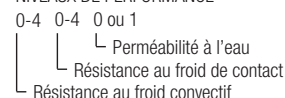
VIRUS



EN 511

DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE



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

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Aisance des gestes et excellente sensibilité grâce à la finesse du gant
- Finition chlorinée pour une meilleure protection du produit manipulé
- Utilisation avec tout type d'aliments
- Peut être porté seul ou comme sur-gant
- Ancien nom: Optinit 472

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Industrie mécanique

- Assemblage de petites pièces huileuses
- Montage de précision
- Usinage de pièces en présence d'huile de coupe

Agro-alimentaire

- Préparations alimentaires
- Manipulations alimentaires

Industrie du Bâtiment (Charpentiers / Menuisiers)

- Manipulation de colles à base de PVC
- Préparation d'enduits, vernis

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 du gant est déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Ne pas utiliser les gants en contact permanent avec le produit chimique pour une durée supérieure au temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage, se reporter à la table de résistance chimique sur le site www.mapa-pro.com ou s'adresser au Service Technique Client - MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr) . 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 et de l'humidité.

Conditions de lavage

Avant de retirer les gants, les nettoyer selon la procédure suivante :

- 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.

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

0075/014/162/05/18/0971

- Délivré par l'organisme agréé nr

0075

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

- Certificat de conformité du système d'assurance qualité

0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS