

Temp-Cook 476

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Finition intérieure Tricot protection thermique
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Longueur (cm) 45
- Couleur Blanc
- Taille 9 11 12
- Conditionnement 1 paire/sachet - 6 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DES ESSAIS "CE" DE TYPE

Catégorie de certification 3

CE 0334



4443



AJKL



X2XXXX



111



Adapté au contact alimentaire pour tout type d'aliment selon la Directive Européenne CEE 935/2004. Il convient particulièrement aux manipulations de sortie cuisson en biscuiterie, boulangerie ainsi qu'en sortie de four et présentation de plats en restauration.

Légendes



DANGERS MÉCANIQUES EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-5 0-4 0-4
 Résistance à la perforation
 Résistance au déchirement
 Résistance à la coupure
 Résistance à l'abrasion



PROTECTION CHIMIQUE LÉGÈRE EN 374



MICRO-ORGANISMES EN 374



CONTAMINATION RADIOACTIVE EN 421



CHALEUR ET FEU EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
 Résistance aux grosses projections de métal en fusion
 Résistance aux petites projections de métal en fusion
 Résistance à la chaleur radiante
 Résistance à la chaleur convective
 Résistance à la chaleur de contact
 Comportement au feu



PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE EN 374

Code Lettre	Produit 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

0-4 0-4 0 or 1
 Perméabilité à l'eau
 Résistance au froid de contact
 Résistance au froid convectif

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

Temp-Cook 476

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Couleur blanche-crème, répond aux standards vestimentaires de la Restauration Hors Foyer (RHF)
- Protection thermique jusqu'à 250°C
- Gants lavables pour une meilleure hygiène
- Résistance aux huiles, graisses et aux principaux produits détergents

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro-alimentaire

- Pré-cuisson

Service de la restauration

- Sortie de plats en four de maintien au chaud
- Sortie de plats chauds des fours (secs ou humides)
- Sortie d'autoclaves ou de four vapeur

Collectivités (Restauration Collective)

- Sorties de plats chauds de fours secs ou humides
- Sorties d'autoclaves ou de fours vapeurs

Boulangeries

- Sortie de four de cuisson

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 (en particulier mécaniques et/ou chimiques), en fonction de la température, de l'abrasion et de la dégradation.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.
- Gant compatible avec les lotions de lavage des mains à partir de tensio-actifs.
- En cas de sensation de brûlure ressentie suite à un usage prolongé, éloigner les mains de la source de chaleur et enlever immédiatement les gants. De ce fait, en cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.
- Usage déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Ne pas utiliser ces gants à proximité de machines présentant un risque de happement.

Conditions de lavage

- S'ils sont sales, laver les gants avec de l'eau courante et du savon (ou des détergents domestiques), 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

- Après avoir lavé les gants (intérieur et extérieur), un long et délicat séchage est recommandé.
- Retourner partiellement le poignet du gant à l'envers.
- Faire sécher le gant à la verticale.
- Laisser sécher pendant plusieurs heures dans un four à air chaud à 60 ° C maximum.

LÉGISLATION

- Ce produit n'est pas dangereux selon la Directive 1999/45/CE du Parlement Européen et du Conseil. Ce produit ne contient pas de substances préoccupantes selon le règlement 1907/2006 du Parlement Européen et Conseil (REACH).
- Attestations CE de type 0075/014/162/02/09/0078
- Délivré par l'organisme agréé nr 0075C.T.C. - rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07
- Contact alimentaire FR / Arrêté du 09/11/1994DE / BfR XXI, catégorie 3IT / Décret Ministériel 21/03/1973