

Temp-Cook 476

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- **Material** Nitrilo
- **Acabado interior** Protección térmica tejida
- **Acabado exterior** Textura grabada
- **Longitud (cm)** 45
- **Color** Blanco
- **Talla** 9 11 12
- **Embalaje** 1 par/bolsa - 6 pares/cartón



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación **3**

CE 0334



4443



AJKL



X2XXXX



111



Apto para uso con todo tipo de alimentos, según la Directiva Europea CEE 1935/2004. Particularmente adecuado para retirar utensilios del horno, en la producción de galletas y pan, así como en la presentación de platos en caterings.

Símbolos



PELIGROS MECÁNICOS EN 388

NIVEL DE RENDIMIENTO
0-4 0-5 0-4 0-4

Resistencia a la perforación
Resistencia a la perforación
Resistencia a los cortes
Resistencia a la abrasión



PROTECCIÓN QUÍMICA LIGERA EN 374



MICROORGANISMOS EN 374



CONTAMINACIÓN RADIOACTIVA EN 421



CALOR Y FUEGO En 407

NIVEL DE RENDIMIENTO
0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4

Resistencia a las grandes proyecciones de metal en fusión
Resistencia a las pequeñas proyecciones de metal en fusión
Resistencia al calor radiante
Resistencia al calor convectivo
Resistencia al calor de contacto
Comportamiento al fuego



PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA EN 374

Código Producto letra químico

A	Methanol
B	Acetona
C	Acetonitrilo
D	Diclorometano
E	Carbono Disulfuro
F	Tolueno
G	Diethylamina
H	Tetrahydrofurano
I	Acetato de etilo
J	n-Heptano
K	Sosa cáustica al 40%
L	Ácido sulfúrico al 96%



PELIGROS DEL FRÍO EN 511

NIVEL DE RENDIMIENTO
0-4 0-4 0 ó 1

Permeabilidad en el agua
Resistencia al frío de contacto
Resistencia al frío convectivo

Si necesita información adicional: www.mapa-pro.com

MAPA[®]
PROFESSIONNEL

Temp-Cook 476

VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Color blanco-crema, responde a los estándares de vestimenta de la Restauración Fuera del Hogar (RFH)
- Protección térmica hasta 250 °C
- Interior y exterior del guante lavables para una mejor higiene
- Resistencia a aceites, grasas y a los principales productos detergentes

PRINCIPALES USOS

Panaderías

- Sacar bandejas de los hornos

Industria hostelera

- Sacar platos de hornos para calentar
- Sacar platos calientes de hornos (húmedos o secos)
- Sacar objetos de autoclaves u hornos a vapor

Local Authorities (Catering Services)

- Removing hot dishes from dry or wet ovens
- Removing items from autoclaves and steam ovens

Industria alimenticia

- Precocinados

INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

Instrucciones de uso

- Se recomienda comprobar que los guantes son apropiados para el uso deseado, porque las condiciones de uso en el lugar de trabajo pueden variar de las pruebas de tipo "CE"- (especialmente las propiedades mecánicas y/o químicas), según la temperatura, abrasión y desgaste de los guantes.
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- Asegúrese de que la parte interior de los guantes está seca antes de volver a ponérselos.
- El guante es compatible con lociones de lavado de manos tensoactivas.
- En caso de sensación de quemazón por su uso sostenido, retire las manos inmediatamente de la fuente de calor y quítese los guantes. Alterne entre 2 pares cuando sea necesario el uso sostenido.
- Inspeccione los guantes para ver si tienen grietas y daños de desgarros antes de volver a utilizarlos.
- No se recomienda a personas alérgicas a ditiocarbamatos o tiazoles utilizar estos guantes.
- No utilice estos guantes cerca de maquinaria en movimiento.

Condiciones de lavado

- Utilice agua corriente y jabón (o detergentes domésticos actuales) para lavar los guantes sucios y después límpielos con un paño seco.

Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a un proceso de limpieza o tintorería que no esté recomendado específicamente puede alterar sus niveles de rendimiento.

LEGISLACIÓN

- Este producto no está clasificado como peligroso según la directiva 1999/45/EC del Parlamento Europeo y el Consejo.

Este producto no contiene ninguna sustancia de gran preocupación según la regulación nº 1907/2006 del Parlamento Europeo y el Consejo (REACH).

- Certificado de examen de tipo de la CE 0075/014/162/02/09/0078
- Emitido por el ente aprobado nº 0075
C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07
- Contacto de alimentos FR / Orden de 09/11/1994DE / BfR XXI, categoría 3IT / Decreto Ministerial 21/03/1973