

# Ultranitril 495



## DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- **Material** Nitrilo
- **Longitud (cm)** 32
- **Grosor (mm)** 0.38
- **Color** Azul
- **Acabado interior** Flocado
- **Acabado exterior** Textura grabada
- **Talla / EAN** 6 7 8 9 10
- **Embalaje** 1 par/bolsa - 10 pares/bolsa - 100 pares/cartón
- **Información complementaria** Garantizado sin silicona



## RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

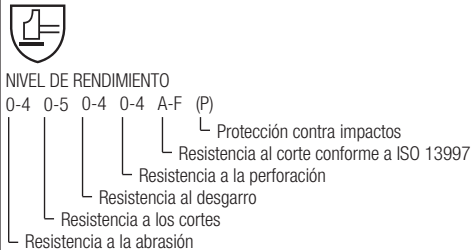
CE 0334



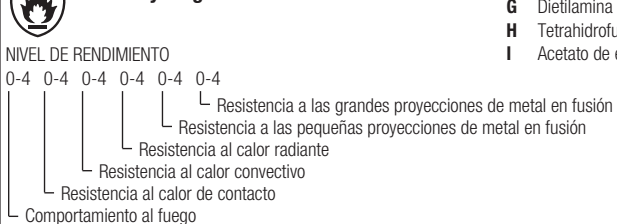
Apto para contacto alimentario según la Directiva Europea CEE 1935/2004, para todo tipo de alimentos. Completamente estanco, este guante de alta resistencia, llevado solo o como sobreguante, es apto para la preparación de pescado, carne, vegetales, aceites y grasas, así como de carnes o vegetales fritos o asados. Este guante no es apto para el contacto con leche y nata.

### Símbolos

#### EN 388 PELIGROS MECÁNICOS



#### EN 407 PELIGROS TÉRMICOS calor y fuego



#### PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA

EN ISO 374-1 Type A	EN ISO 374-1 Type B	EN ISO 374-1 Type C
U V W X Y Z	X Y Z	
A Metanol	J n-heptano	
B Acetona	K Sosa cáustica al 40%	
C Acetonitrilo	L Ácido sulfúrico al 96%	
D Diclorometano	M Ácido nítrico 65 %	
E Carbono disulfuro	N Ácido acético 99 %	
F Tolueno	O Amoníaco 25 %	
G Dietilamina	P Peróxido de hidrógeno 30 %	
H Tetrahidrofurano	S Ácido fluorhídrico 40 %	
I Acetato de etilo	T Formaldehído 37 %	

EN 421 CONTAMINACIÓN RADIATIVA

#### MICROORGANISMOS

EN ISO 374-5	Protección contra bacterias y hongos
EN ISO 374-5	Protección contra bacterias, hongos y virus
VIRUS	
EN 511	RIESGOS DEL FRÍO
NIVELES DE PRESTACIÓN	
0-4 0-4 0 o 1	Permeabilidad en el agua
	Resistencia al frío de contacto
	Niveles de prestación

Si necesita información adicional: [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL  
[www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

## VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Muy buena resistencia a los aceites y grasas animales y vegetales
- Buen agarre de los objetos deslizantes gracias al relieve antideslizante
- Apto para estar en contacto con productos alimenticios
- Se puede utilizar solo o como sobreguante
- Recomendado para personas sensibles a las proteínas del látex natural

## PRINCIPALES USOS

### Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de alimentos
- Corte de pescado en filetes

## 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»-.
- Las personas alérgicas a ditiocarbamatos y tiazoles no deben utilizar estos guantes.
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- No utilice los guantes en contacto con ninguna sustancia química durante un periodo de tiempo mayor que el tiempo de permeación. Consulte la página web [www.mapa-pro.es](http://www.mapa-pro.es) o contacte el Servicio Técnico de Cliente - MAPA PROFESSIONNEL ([stc.mapaspontex@mapaspontex.fr](mailto:stc.mapaspontex@mapaspontex.fr)) para averiguar este tiempo de permeación. Utilice 2 pares alternativamente cuando esté en contacto de larga duración con un disolvente.
- Gire el extremo del puño hacia abajo para prevenir que alguna sustancia química peligrosa chorree hacia el brazo.
- Inspeccione los guantes para ver si tienen grietas o pegas antes de volver a utilizarlos.

### Condiciones de almacenamiento

Guardar los guantes en su envase original protegidos de luz, la humedad y el calor.

### Condiciones de lavado

Antes de quitarse los guantes, límpielos según convenga:

- en uso con pinturas, pigmentos y tintas: limpiar con un paño humedecido con disolvente apropiado y frotar con un paño seco
  - en uso con un disolvente (disolventes, etc...): frotar con un paño seco
  - en uso con ácidos o bases: aclarar a conciencia los guantes con agua corriente y frotar con un paño seco
- Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a algún proceso de limpieza o tintorería no recomendado específicamente puede alterar sus niveles de rendimiento

### Condiciones de secado

Asegúrese de que la parte interior de los guantes esté seca antes de volver a ponérselos.

### Contacto de alimentos US

FDA 21CFR 177.2600

## LEGISLACIÓN

Este producto no está clasificado como peligroso de acuerdo con el reglamento (CE) n.º 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo. Este producto contiene menos del 0,1 % de sustancias extremadamente preocupantes (SVHC) y no contiene sustancias incluidas en el Anexo XVII del reglamento n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (REACH).

- Certificado de examen de tipo de la CE

0075/014/162/08/18/1648

- Emitido por el ente aprobado n.º

0075

C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07

- Certificado de aseguramiento de la calidad

0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS