

Ultranitril 475

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- **Material** Nitrilo
- **Longitud (cm)** 31
- **Grosor (mm)** 0.34
- **Muñeca** Puño recto
- **Color** Azul
- **Acabado interior** Flocado
- **Acabado exterior** Textura grabada
- **Talla / EAN** 6 7 8 9 10
- **Embalaje** 1 par/bolsa - 12 pares/bolsa - 72 pares/cartón
- **Información complementaria** Garantizado sin silicona



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



Type B



Destreza EN 420 : 5/5

JOT

3001X



El guante ULTRAFOOD 475 es apto para el contacto alimentario directiva europea 1935/2004/EEC. Es conforme con la legislación noviembre de 1994.
Es apto para la preparación de pescado, carne, vegetales, leche, alimentos animales o vegetales, cocidos o crudos

Símbolos

EN 388 PELIGROS MECÁNICOS



NIVEL DE RENDIMIENTO
0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)
Protección contra impactos
Resistencia al corte conforme a ISO 13997
Resistencia a la perforación
Resistencia al desgarro
Resistencia a los cortes
Resistencia a la abrasión

EN 407 PELIGROS TÉRMICOS calor y fuego



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 ISO 374-1



U V W X Y Z

A Metanol
B Acetona
C Acetonitrilo
D Diclorometano
E Carbono disulfuro
F Tolueno
G Dietilamina
H Tetrahidrofurano
I Acetato de etilo

EN ISO 374-1



X Y Z

J n-heptano
K Sosa cáustica al 40%
L Ácido sulfúrico al 96%
M Ácido nítrico 65 %
N Ácido acético 99 %
O Amoníaco 25 %
P Peróxido de hidrógeno 30 %
S Ácido fluorhídrico 40 %
T Formaldehído 37 %

EN ISO 374-1



EN 421



**CONTAMINACIÓN
RADIATIVA**

MICROORGANISMOS

EN ISO 374-5



**Protección contra bacterias
y hongos**

EN ISO 374-5



**Protección contra bacterias,
hongos y virus**



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

MAPA
PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Destreza excelente, gracias a la flexibilidad del guante
- Buena sujeción de objetos resbaladizos, gracias al acabado exterior grabado
- Apto para todo tipo de alimentos
- Recomendado para personas sensibles a las proteínas del látex natural
Usado solo o como sobreguante
- Nombre previo: Ultrafood 475

PRINCIPALES USOS

Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de frutas y vegetales
- Preparación de alimentos
- Manipulación de alimentos

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 impregnación. Diríjase al sitio web www.mapa-pro.com o contacte con el Servicio Técnico - MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr) para averiguar este tiempo de impregnación. 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 como mera y 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 (alcoholes, disolventes, etc.): frotar con un paño seco
- en uso con ácidos o bases: aclarar a conciencia los guantes en uso 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** : 0075/014/162/08/18/1644
- **Emitido por el ente aprobado n.º** : 0075 - CTC - 4 rue Hermann Frenkel - 69367 Lyon cedex 07-France
- **Certificado de aseguramiento de la calidad** : 0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS