

Solo 988

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Longueur (cm) 23
- Epaisseur (mm) 0.10
- Poignet Manchette droite
- Couleur Naturel
- Finition intérieure Poudrée
- Finition extérieure Lisse
- Taille / EAN 6 7 8 9
- Conditionnement 100 gants/boîte - 1000 gants/carton - paires/carton



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



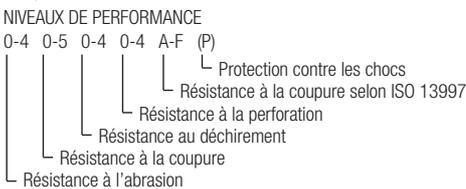
Adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne CE type d'aliment, excepté les aliments gras affectés d'un facteur d les boissons, aliments acides, produits laitiers, fruits et légumes

Dextérité EN 420 : 5/5

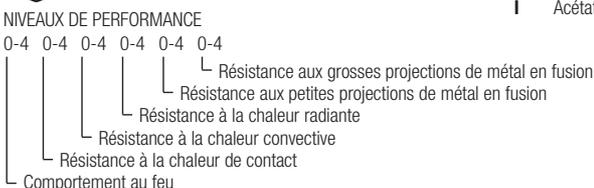
Bien qu'inclus dans la liste positive des composants autorisés au latex naturel n'est pas recommandé pour les sujets sensibilisés naturelles. Aussi lorsque l'usage le permet, une alternative en niveau de protection équivalent, lui sera préférée.

Légendes

EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



DANGERS CHIMIQUES

EN ISO 374-1 Type A



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 Type B



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 Type C



EN 421 CONTAMINATION RADIOACTIVE



MICRO-ORGANISMES

EN ISO 374-5



Protection contre bactéries et champignons

EN ISO 374-5

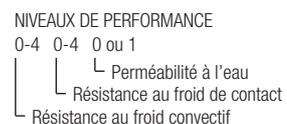


Protection contre bactéries, champignons, et virus

VIRUS



DANGERS DU FROID



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

MAPA[®]
PROFESSIONAL

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Excellente dextérité grâce à la flexibilité du latex naturel
- Multi-usage : se porte seul ou en sur-gant
- Protection adapté pour les opérations de courte durée
- Gantage et dégantage faciles

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro-alimentaire

- Travaux de préparation et de conditionnement
- Préparations alimentaires
- Manipulations alimentaires

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Instructions pour l'utilisation

- L'usage du gant est déconseillé aux sujets sensibilisés au latex naturel, thiazoles et dithiocarbamates.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Retourner le bord de la manchette pour éviter la pénétration de liquide.
- Ces gants sont conçus pour un usage unique.
- Retirer les gants en évitant de toucher la partie extérieure. Pour cela, replier l'extrémité de la manchette et retirer les gants en les retournant.

Conditions de stockage

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière, de l'humidité et éloignés de sources de chaleur et d'installations électriques.

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** : 0075/014/162/09/10/0391
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 - C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07
- **Certificat de conformité du système d'assurance qualité** : 0334 Asqual 14 rue des Reculettes F-75013 PARIS