

Ultranitril 472

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 31
- Epaisseur (mm) 0.20
- Poignet Manchette droite
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Chlorinée
- Finition extérieure Granitée
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 10 paires/sachet - 100 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



Dextérité EN 420 : 5/5



Type B



JOT



2101X



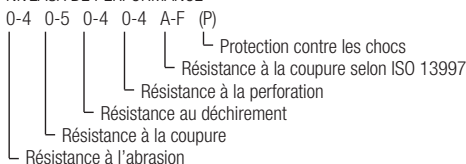
Adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne CE type d'aliment. Parfaitement étanche, ce gant, porté seul ou en : excellente dextérité. Il est adapté à la préparation des poissons, produits laitiers, huiles et graisses, ainsi que des aliments frits/végétale.

Légendes

EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



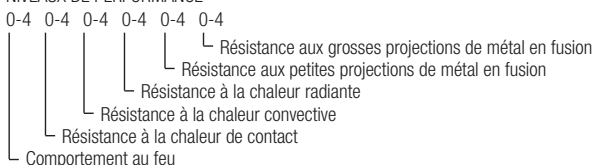
NIVEAUX DE PERFORMANCE



EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



NIVEAUX DE PERFORMANCE



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

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

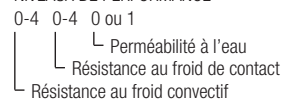


Protection contre
bactéries, champignons,
et virus



DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE



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

MAPA
PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Aisance des gestes et excellente sensibilité grâce à la finesse du gant
- Finition chlorinée pour une meilleure protection du produit manipulé
- Utilisation avec tout type d'aliments
- Peut être porté seul ou comme sur-gant
- Ancien nom: Optinit 472

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Industrie mécanique

- Assemblage de petites pièces huileuses
- Montage de précision
- Usinage de pièces en présence d'huile de coupe

Agro-alimentaire

- Préparations alimentaires
- Manipulations alimentaires

Industrie du Bâtiment (Charpentiers / Menuisiers)

- Manipulation de colles à base de PVC
- Préparation d'enduits, vernis

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.
- L'usage du gant est déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Ne pas utiliser les gants en contact permanent avec le produit chimique pour une durée supérieure au temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage, se reporter à la table de résistance chimique sur le site www.mapa-pro.com ou s'adresser au Service Technique Client - MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr) . Utiliser 2 paires en alternance en cas de contact prolongé avec un solvant.
- En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

Conditions de stockage

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Conditions de lavage

- Avant de retirer les gants, les nettoyer selon la procédure suivante :
- utilisation avec des peintures, pigments et encres : nettoyer avec un chiffon imbibé du solvant approprié puis essuyer avec un chiffon sec.
- utilisation avec des solvants (diluants etc...) : essuyer avec un chiffon sec
- utilisation avec des acides ou produits alcalins : rincer abondamment à l'eau courante, puis essuyer avec un chiffon sec.

Conditions de séchage

- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.

Contact alimentaire US

- FDA 21CFR 177.2600

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** : 0075/014/162/05/18/0971
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 - C.T.C- rue Frenkel - F – 69367 LYON Cedex 07
- **Certificat de conformité du système d'assurance qualité** : 0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS