

Ultranitril 475

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 31
- Epaisseur (mm) 0.34
- Poignet Manchette droite
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Flockée
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 12 paires/sachet - 72 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



L'ULTRAFOOD 475 est adapté au contact alimentaire selon la D 1935/2004 pour tout type d'aliment. Ce gant, porté seul ou en : préparation des poissons, viandes, légumes, produits laitiers, huiles des aliments frits/rôtis d'origine animale ou végétale.

Dextérité EN 420 : 5/5

JOT

3001X

Légendes

EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



NIVEAUX DE PERFORMANCE
 0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)
 Protection contre les chocs
 Résistance à la coupure selon ISO 13997
 Résistance à la perforation
 Résistance au déchirement
 Résistance à la coupure
 Résistance à l'abrasion

EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



NIVEAUX DE PERFORMANCE
 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
 Résistance aux grosses projections de métal en fusion
 Résistance aux petites projections de métal en fusion
 Résistance à la chaleur radiante
 Résistance à la chaleur convective
 Résistance à la chaleur de contact
 Comportement au 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

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0 ou 1
 Perméabilité à l'eau
 Résistance au froid de contact
 Résistance au froid convectif

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

MAPA[®]
PROFESSIONAL

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Excellente dextérité grâce à la souplesse du gant
- Bonne préhension d'objets glissants grâce au relief antidérapant
- Adapté pour tout type d'aliments
- Recommandé pour les personnes sensibilisées aux protéines du latex naturel
Peut être porté seul ou comme sur-gant
- Ancien nom : Ultrafood 475

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro-alimentaire

- Découpe de viande et poissons
- Manipulation de fruits et légumes
- Préparations alimentaires
- Manipulations alimentaires

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 jointe ou s'adresser au Service Technique Client MAPA PROFESSIONNEL. 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, de l'humidité et de sources de chaleur.

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 (alcools, 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.
- Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout autre procédé de nettoyage non recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

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** : 0075/014/162/08/18/1644
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 - CTC - 4 rue Hermann Frenkel - 69367 Lyon cedex 07-France
- **Certificat de conformité du système d'assurance qualité** : 0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS