

Vital 177

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Longueur (cm) 31
- Epaisseur (mm) 0.40
- Poignet Manchette droite
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Chlorinée
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 10 paires/boîte - 100 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



Dextérité EN 420 : 5/5



KPT



0010X

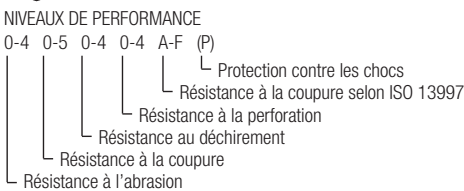


Adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne CE non flocké convient à la transformation des viandes et d'autres : d'un facteur de réduction supérieur ou égal à 2. Parfaitement ét recommandé pour la transformation des fruits et légumes.

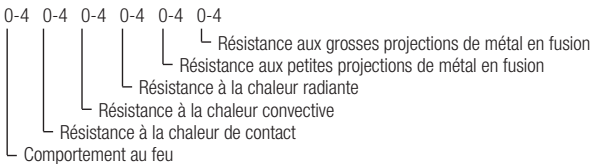
Bien qu'inclus dans la liste positive des composants autorisés au latex naturel n'est pas recommandé pour les sujets sensibilisés naturelles. Aussi lorsque l'usage le permet, une alternative en ni niveau de protection équivalent, lui sera préférée.

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



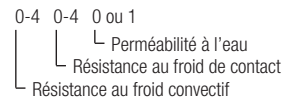
Protection contre bactéries, champignons, et virus

VIRUS



DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE



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

MAPA[®]
PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Excellente dextérité : finesse du gant et souplesse du matériau
- Finition chlorinée pour une meilleure protection des produits manipulés
- Adaptés au contact avec les denrées alimentaires
- Ancien nom : Superfood 177

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro-alimentaire

- Mise en conserve
- Désossage de volaille
- Découpage de filets de poisson
- Fabrication de fromage
- Préparations alimentaires
- Manipulation de fruits et légumes

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 au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Ne pas utiliser les gants en contact avec un produit chimique pour une durée supérieure au temps de perméation mesuré. Se référer au site internet www.mapa-pro.com ou contacter le Service Technique Client - Mapa Professionnel (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr) pour connaître ce temps de perméation. Utiliser deux paires alternativement lors de contact de longue durée 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 éloignés de sources de chaleur ou d'installations électriques.

Conditions de lavage

- Avant de retirer les gants, les nettoyer selon la procédure suivante :
- Utilisation avec des solvants (alcool, etc.) : essuyer avec un chiffon sec
- Utilisation avec des détergents, acides ou produits alcalins : rincer abondamment à l'eau courante puis essuyer avec un chiffon sec
- Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage qui ne sont pas spécifiquement recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

Conditions de séchage

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

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** : 0075/014/162/10/18/2257
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 - C.T.C – 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