

## Ultrafood 475



## BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE DATEN

- Material Nitril
- Länge (cm) 31
- Stärke (mm) 0.34
- Handgelenk Gerader Stulpenrand
- Farbe Blau
- Innenverarbeitung Velourisiert
- Außenverarbeitung Handfläche mit Profil
- Größe / EAN 6 7 8 9 10
- Verpackung 1 Paar/Beutel - 12 Paar/Beutel - 72 Paar/Karton
- Ergänzende Informationen silikonfrei



## LEISTUNGSERGEBNISSE

## Zertifizierungskategorie 3

CE 0334



JKL

4101



ULTRAFOD 475 ist geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004. Der Handschuh kann allein oder als Überziehhandschuh getragen werden. Er eignet sich für die Verarbeitung von Fisch, Fleisch, Gemüse, Milchprodukten, Ölen und Fetten sowie gebratenes oder gegartes Fleisch oder Gemüse.

## Legende



SCHUTZ GEGEN ÄUSSERE  
MECHANISCHE GEFAHREN  
EN 388

LEISTUNGSNIVEAU

0-4 0-5 0-4 0-4  
 Durchstichfestigkeit  
 Weiterreißfestigkeit  
 Schnittfestigkeit  
 Abriebfestigkeit



LEICHTER  
CHEMIKALIENSCHUTZ  
EN 374



SCHUTZ VOR  
MIKROORGANISMEN  
EN 374



SCHUTZ VOR RADIOAKTIVER  
KONTAMINATION  
EN 421



SCHUTZ GEGEN  
THERMISCHE RISIKEN  
EN 407

LEISTUNGSNIVEAU

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4  
 Resistenz gegen große Mengen geschmolzenen Metalls  
 Resistenz gegen kleine Spritzer geschmolzenen Metalls  
 Strahlungswärme  
 Konvektive Hitze  
 Kontaktwärme  
 Brennverhalten



SPEZIFISCHER SCHUTZ  
VOR CHEMIKALIEN  
EN 374

Buchsta- bencode	Chemische Substanz
A	Methanol
B	Aceton
C	Acetonitril
D	Dichlormethan
E	Kohlenstoffdisulfid
F	Toluol
G	Diethylamin
H	Tetrahydrofuran
I	Ethylacetat
J	n-Heptan
K	Natriumhydroxid 40%
L	Schwefelsäure 96%



SCHUTZ GEGEN KÄLTE  
EN 511

LEISTUNGSNIVEAU

0-4 0-4 0 oder 1  
 Wasserdichtigkeit  
 Kontaktkälte  
 Konvektive Kälte

Weitere Informationen: [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL

## BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE DATEN

- Hervorragende Fingerfertigkeit dank der Geschmeidigkeit des Handschuhs
- Sicheres Greifen durch die strukturierte Außenverarbeitung
- Geeignet für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln
- Kann alleine oder über andere Handschuhe getragen werden
- Empfohlen für Personen mit einer Allergie auf Naturlatexproteine

## HAUPT-EINSAATZGEBIETE

### Lebensmittelindustrie

- Schneiden von Fleisch und Fisch
- Umgang mit Obst und Gemüse
- Lebensmittelherstellung
- Umgang mit Lebensmitteln

## HINWEISE ZU LAGERUNG UND BENUTZUNG

### Gebrauchsanweisung

- Die Eignung der Schutzhandschuhe für die angestrebte Tätigkeit ist vor Gebrauch zu prüfen, da die Praxisbedingungen am Arbeitsplatz von den „CE“-Prüfbedingungen abweichen können.
- Personen mit einer Sensibilisierung auf Dithiocarbamate und Thiazole sollten diese Handschuhe nicht tragen.
- Darauf achten, dass die Hände trocken und sauber sind bevor die Schutzhandschuhe übergestreift werden.
- Die Handschuhe bei Kontakt mit Chemikalien nicht länger als die gemessene Durchbruchzeit tragen. Die Durchbruchzeiten entnehmen Sie unserer Webseite [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com) oder kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von MAPA PROFESSIONNEL (stc. [mapaspontex@mapaspontex.fr](mailto:mapaspontex@mapaspontex.fr)). Bei Langzeitkontakt mit einem Lösemittel ein zweites Paar Handschuhe verwenden.
- Handschuhstulpe umschlagen, um zu vermeiden, dass gefährliche Flüssigkeiten auf den Arm oder die Kleidung tropfen.
- Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schutzhandschuhe keine Beschädigung aufweisen.

### Lagerbedingungen

Handschuh in ihrer Originalverpackung geschützt vor Hitze, Licht und Feuchtigkeit lagern.

### Waschanleitung

Die Handschuhe vor dem Ausziehen wie folgt reinigen:

- bei Verwendung mit Lacken, Pigmentstoffen oder Druckfarben: Handschuhe mit einem Tuch reinigen, das mit einem geeigneten Lösemittel getränkt ist, und anschließend mit einem trockenen Tuch abreiben;
- bei Benutzung mit Lösemitteln (Alkohol, Verdüner usw.): mit einem trockenen Tuch abreiben;
- bei Benutzung mit Säuren oder alkalischen Flüssigkeiten: Handschuhe gründlich unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Vorsicht: Unsachgemäße Verwendung oder Reinigungs- oder Waschprozesse, die nicht ausdrücklich empfohlen werden, können die Schutzleistung der Handschuhe beeinträchtigen.

### Anleitung zum Trocknen

Die Innenseiten der Handschuhe vor jeder weiteren Benutzung trocknen lassen.

### Lebensmittelkontakt US

FDA 21CFR 177.2600

## RECHTSSPRECHUNG

Dieses Produkt ist nach der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates nicht als gefährlich eingestuft. Dieses Produkt enthält weder besonders besorgniserregende Stoffe (SVHC) in einer Konzentration von mehr als 0,1% noch eine Substanz, die in Anhang XVII der Verordnung Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates (REACH) aufgeführt ist.

• CE-Baumusterbescheinigung  
0072/014/162/04/06/0029 ex 04/04/10

• Ausgestellt von der Benannten Stelle Nr.  
0072

I.F.T.H. – Av. Guy de Collongue - F-69134 ECULLY CEDEX

• Qualitätssicherungszertifikat

0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS