

Ultrafood 495

BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE DATEN

- Material Nitril
- Innenverarbeitung Velourisiert
- Außenverarbeitung Handfläche mit Profil
- Länge (cm) 32
- Stärke (mm) 0.38
- Farbe Blau
- Größe 6 7 8 9 10
- Verpackung 1 Paar/Beutel - 10 Paar/Beutel - 100 Paar/Karton
- Ergänzende Informationen Garantiert silikonfrei



LEISTUNGSERGEBNISSE

Zertifizierungskategorie 3

CE 0334



4101



AJKL



Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln jeglicher Art gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004. Komplet flüssigkeitsdicht ist dieser hoch widerstandsfähige Handschuh, der alleine oder als Überziehandschuh getragen werden kann, für die Verarbeitung von Fisch, Fleisch, Gemüse, Ölen und Fetten sowie gebratenes oder gegartes Fleisch oder Gemüse geeignet.

Legende



SCHUTZ GEGEN ÄUSSERE MECHANISCHE GEFAHREN EN 388

LEISTUNGSNIVEAU

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



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
 └─ Brennverhalten
 └─ Kontaktwärme
 └─ Konvektive Hitze
 └─ Strahlungswärme
 └─ Resistenz gegen kleine Spritzer geschmolzenen Metalls
 └─ Resistenz gegen große Mengen geschmolzenen Metalls



SPEZIFISCHER SCHUTZ VOR CHEMIKALIEN EN 374

Buchstaben-code	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
 └─ Konvektive Kälte
 └─ Kontaktkälte
 └─ Wasserdichtigkeit

Weitere Informationen: www.mapa-pro.com

Ultrafood 495

DIE BESONDEREN VORTEILE

- Sehr gute Resistenz gegen tierische und pflanzliche Öle und Fette
- Gute Griffsicherheit durch Handfläche mit Profil
- Für Lebensmittelkontakt geeignet
- Alleine oder über andere Handschuhe tragbar
- Empfohlen für Personen mit einer Sensibilisierung auf Naturlatexproteine

HAUPT-EINSA-TZGEBIETE

Lebensmittelindustrie

- Schneiden von Fleisch und Fisch
- Filetieren von Fisch
- 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“-Prüfungsbedingungen 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.
- Handschuhe bei Kontakt mit Chemikalien nicht länger als die gemessene
- Durchbruchzeit tragen. Die entsprechenden Werte entnehmen Sie der beiliegenden Beständigkeitstabelle oder wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von MAPA PROFESSIONNEL. Für die Dauerbenutzung abwechselnd mit zwei Paar Schutzhandschuhen arbeiten.
- 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 der Originalverpackung und vor Hitze, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagern.

Waschanleitung

- Die Handschuhe vor dem Ausziehen wie folgt reinigen:
- die Handschuhe mit einem Tuch reinigen, das mit einem geeigneten Lösungsmittel getränkt ist. Anschließend mit einem trockenen Tuch abwischen.
- bei Benutzung mit Lösungsmitteln (Verdünner, etc. ...) : mit trockenem Tuch abreiben
- bei Benutzung mit Säuren oder alkalischen Flüssigkeiten: Handschuhe gründlich unter fließendem Wasser waschen und mit einem trockenem 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.

RECHTSSPRECHUNG

- Dieses Produkt wird laut Richtlinie 1999/45/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates nicht als gefährlich eingestuft.

Dieses Produkt enthält keine besonders besorgniserregenden Stoffe nach Verordnung Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlamentes und des Rates (REACH).

- CE-Baumusterbescheinigung 0075/014/162/04/10/0138 ex 01/04/10
- Ausgestellt von der Benannten Stelle Nr. 0075
C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07
- Qualitätssicherungszertifikat O334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS