

TempCook 476



BESCHRIJVING EN ALGEMENE EIGENSCHAPPEN

- **Materiaal** Nitril
- **Lengte (cm)** 45
- **Kleur** Wit
- **Binnenafwerking** Tricot thermische bescherming
- **Buitenafwerking** Reliëftextuur
- **Maat / EAN** 7 9 10
- **Verpakking** 1 paar/zak - 6 paren/karton
- **Bijkomende informatie** Gegarandeerd zonder siliconen

PERFORMANCE-RESULTATEN

Certificatiecategorie 3

CE 0334



111



X2XXXX



AFGJOT



4443D



Geschikt voor gebruik met alle soorten voedsel volgens de Europese Richtlijn CE 1935/2004. Het is bijzonder geschikt voor het verwijderen van items uit de oven, in speculaas maken en broodbakken, evenals het nemen uit de oven en de presentatie van de gerechten in de horeca.

Legends

EN 388 MECHANISCHE GEVAREN



PRESTATIENIVEAU
 0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)
 Bescherming tegen stoten
 Weerstand tegen snijden volgens ISO 13997
 Perforatieweerstand
 Scheurweerstand
 Weerstand tegen snijden
 Schuurweerstand

EN 407 BESCHERMING TEGEN THERMISCHE GEVAREN Warmte en vuur



PRESTATIENIVEAU
 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
 Weerstand tegen grote metaalspat
 Weerstand tegen kleine metaalspat
 Weerstand tegen stralingswarmte
 Weerstand tegen convectiewarmte
 Weerstand tegen contactwarmte
 Brandgedrag

SPECIFIEKE CHEMISCHE STOFFEN

EN ISO 374-1 Type A



U V W X Y Z

A Methanol
B Aceton
C Acetonitril
D Dichloromethaan
E Koolstofdioxide
F Tolueen
G Di-ethylamine
H Tetrahydrofuraan
I Ethyl-acetaat

EN ISO 374-1 Type B



X Y Z

J n-Heptaan
K Natronloog 40%
L Zwavelzuur
M Salpeterzuur 65%
N Azijnzuur 99%
O Ammoniak 25%
P Waterstofperoxide 30%
S Fluorwaterstof 40%
T Formaldehyde 37%

EN ISO 374-1 Type C



EN 421



RADIOACTIEVE BESMETTING

MICRO-ORGANISMES

EN ISO 374-5



Bescherming tegen bacteriën en schimmels

EN ISO 374-5



Bescherming tegen bacteriën, schimmels en virussen



RISICO'S VAN KOUDE

PRESTATIENIVEAU

0-4 0-4 0 of 1
 Waterdichtheid
 Weerstand tegen contactkoude
 Weerstand tegen convectiekoude

Voor meer informatie: www.mapa-pro.com

SPECIFIEKE VOORDELEN

- De witte/romige kleur stemt overeen met de kledingnormen van de cateringindustrie
- Thermische bescherming tot 150°C
- Wasbare binnen- en buitenkant van de handschoenen voor betere hygiëne
- Weerstand tegen olie, vet en de belangrijkste wasmiddelen

TOEPASSINGEN

Bakkerijen

- Verwijderen van schalen uit ovens

Voedingsmiddelenindustrie

- Voorkoken

Cateringindustrie

- Verwijderen van hete schalen uit ovens (droog of nat)
 - Verwijderen van schalen uit verwarmingsovens
 - Verwijderen van voorwerpen uit autoclaven of stoomovens
- ### Lokale Overheid (Catering)
- Uitnemen van warme borden uit droge of vochtige ovens
 - Uitnemen van voorwerpen uit autoclaves en stoom ovens

TECHNISCHE INFORMATIE

Gebruiksaanwijzing

Het wordt aangeraden te controleren of de handschoenen geschikt zijn voor het bedoelde toepassing, vermits de gebruiksomstandigheden kunnen afwijken van de "CE-type" tests (in het bijzonder mechanische en/of chemische eigenschappen), voor temperatuur, schuurbestendigheid en slijtage.

Gebruik de handschoenen met droge, schone handen.

Verzeker u ervan dat de binnenkant van de handschoenen droog is voor u ze weer aantrekt.

Handschoen is bruikbaar met oppervlakte-actieve reinigingslotion voor handen.

Bij brandend gevoel als gevolg van aanhoudend gebruik, verwijder handen onmiddellijk weg van de warmtebron en trek de handschoenen uit. Gebruik 2 paar alternerend wanneer voortgezet gebruik nodig is. Controleer de handschoenen op barsten en scheuren alvorens ze opnieuw te gebruiken.

Het wordt afgeraden deze handschoenen te gebruiken aan personen die gevoelig zijn voor dithioncarbamaat of thiazool.

Gebruik deze handschoenen niet in nabijheid van draaiende machines.

Wasvoorwaarden

Buitenkant van de handschoen is wasbaar onder lopend water en een algemeen huishoud-reiniger. Veeg vervolgens droog met een doek. – Het is ook mogelijk de handschoen te reinigen in een wasmachine aan 40°C met een standaard detergent maar langzaam en voorzichtig drogen is aanbevolen. – Draai de handschoen gedeeltelijk binnenste-buiten tot aan de pols – Plaats de handschoen verticaal op een ovenplaat – Laat drogen gedurende meerdere uren in een hete-lucht oven op maximaal 60°C – Wanneer de handschoen niet voldoende gedroogd is, kan de handschoen een slechte geur verspreiden als gevolg van bacteriologische ontwikkeling. Opgelet: onaangepast gebruik van de handschoen of onderwerpen aan een niet-specifiek aanbevolen was-procedure kan de prestatieniveaus veranderen.

Droogomstandigheden

Niet geschikt voor droogkast

Voedingsmiddelenindustrie US

FDA 21CFR 177.2600

WETGEVING

Dit product is niet ingedeeld als gevaarlijk op grond van Verordening (EG) nr. 1272/2008 van het Europees Parlement en de Raad. Dit product bevat niet meer dan 0,1% van een zeer zorgwekkende stof of stoffen die zijn opgenomen in bijlage XVII van Verordening nr. 1907/2006 van het Europees Parlement en de Raad (REACH).

- CE-soort onderzoekcertificaat

0075/014/162/02/09/0078

- Uitgegeven door de erkende instantie nr.

0075

C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07