



Gant four nitrile TEMPCOOK 476

Réf.648510 - MAPA Professional

MAPA
PROFESSIONAL

**Hygiène et protection thermique performante, 100% étanche.
Température inférieure à 150°C, milieux aqueux.**

AVANTAGES SPÉCIFIQUES

- Protection thermique :

- Protection thermique jusqu'à 250°C (à partir de 150°C, le produit peut devenir plus rigide et la couleur peut changer, mais les performances ne sont pas altérées).

- Durabilité :

- Résistance aux huiles, graisses et aux principaux produits détergents.

- Compatibilité alimentaire :

- Couleur blanc-crème, répond aux standards vestimentaires de la Restauration Hors Foyer (RHF).

- Qualité garantie :

- Sans silicone pour éviter les traces, les défauts sur la tôle et le verre avant la peinture.

ENVIRONNEMENTS

- Agro-alimentaire - Collectivités (Restauration Collective).
- Service de restauration - Boulangerie.

APPLICATIONS

- Sortie de plats chauds des fours (secs ou humides).
- Sortie de plats en four de maintien au chaud.
- Sortie d'autoclaves ou de four vapeur.
- Sorties de plats chauds de fours secs ou humides.
- Sorties d'autoclaves ou de fours vapeurs.
- Sortie de four de cuisson.
- Pré-cuisson.

DÉTAILS PRODUIT

- Finition intérieure : tricot protection thermique.
- Finition extérieure : relief antidérapant.
- Matière : nitrile.
- Couleur : blanc.
- Longueur (cm) : 45.
- Tailles : 7, 9, 10.
- Résistivité superficielle (O) : 1.6 E+11 Ω.
- Résistance verticale selon EN1149-2 (Valeur dans la surface de la paume à 25% d'humidité relative) : > 3E+13 Ω.

LÉGISLATIONS

- 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: 0075/014/162/04/19/1095 updated 01-11/10/2021.
- Délivré par l'organisme agréé nr: 0075 CTC - 4, rue Hermann Frenkel - 69367 Lyon Cedex 07- FRANCE.

RÉFÉRENCE ET CONDITIONNEMENT

Taille 9

N° Produit : 648510

1 paire/sachet

6 paires/carton



Gant four nitrile TEMPCOOK 476

Réf.648510 - MAPA Professional



ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

NORMES



PROTECTION CHIMIQUE
TYPE A

PROTECTION CONTRE LA COUPURE
NIVEAU D

EN388



4443D

EN ISO 374-1



TYPE A
AFGJOT

EN ISO 374-5



EN 511 (FROID)



111

EN407



X2XXXX

CAT.3



0334

DEXTERITÉ

EN 420:
1/5



EN388



DANGERS MÉCANIQUES

NIVEAUX DE PERFORMANCE (X = NON TESTÉ)

4 4 4 3 D

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

MAPA
PROFESSIONAL

EN407



DANGERS THERMIQUES (CHALEUR ET FEU)

NIVEAUX DE PERFORMANCE (X = NON TESTÉ)

X 2 X X X

0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
					Résistance aux grosses projections de métal en fusion
					Petites projections de métal fondu
					Résistance à la chaleur radiante
					Résistance à la chaleur convective
					Résistance à la chaleur de contact
					Propagation de flamme

EN 511 (FROID)



DANGER DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE (X = NON TESTÉ)

1 1 1

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

EN ISO 374-1



TYPE A

DANGERS CHIMIQUES

A: Méthanol
F: Toluène
G: Diéthylamine
J: n-Heptane
O: Ammoniaque 25%
T: Formaldéhyde 37%

EN ISO 374-5



MICRO-ORGANISMES

Protection contre bactéries et champignons



ALIMENTAIRE

Arrêté français du 9/11/1994