

Jersette 308

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Longueur (cm) 30-33
- Epaisseur (mm) 1.15
- Poignet Coupe feston
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Support Textile
- Finition extérieure Lisse
- Taille / EAN 5 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 5 paires/sachet - 50 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3



Dextérité EN 420 : 5/5



X1XXXX



KPT



2131X



Le gant Jersette 308 est adapté au contact alimentaire selon le CEE 1935/2004. Le gant convient à la transformation des légumes, les aliments gras affectés d'un facteur de réduction 3, 4 ou 5. G. coton, il est parfaitement adapté aux postes de préparation et de thermiques pour la transformation des fruits et légumes. Il n'est manipulation d'huile, de beurre, margarine pure ou de conserves.

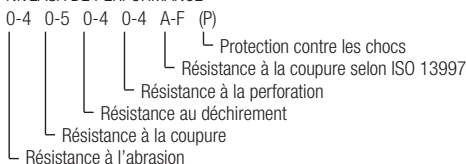
Bien qu'inclus dans la liste positive des composants autorisés au latex naturel n'est pas recommandé pour les sujets sensibilisés naturelles. Aussi lorsque l'usage le permet, une alternative en ni niveau de protection équivalent, lui sera préférée.

Légendes

EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



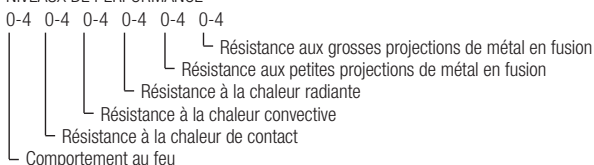
NIVEAUX DE PERFORMANCE



EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



NIVEAUX DE PERFORMANCE



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

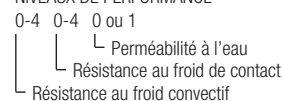


Protection contre
bactéries, champignons,
et virus



DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE



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

MAPA[®]
PROFESSIONAL
www.mapa-pro.com

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Aisance des gestes : forme anatomique et excellent confort du support textile
- Résiste à l'eau dans toutes les utilisations en milieux humides
- Bonne résistance à la déchirure

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro-alimentaire

- Travaux de préparation et de conditionnement
- Travaux maraîchers, ostréiculture
- Manipulation de fruits et légumes
- Manipulation de produits congelés

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 permanent avec le produit chimique pour une durée supérieure au temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage, se référer au site Internet www.mapa-pro.com ou s'adresser au Service Technique Client - MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr). En cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- 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 (alcools, 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.

Contact alimentaire US

- FDA 21CFR 177.2600

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** : UE type certificate on going
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 - C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07
- **Certificat de conformité du système d'assurance qualité** : 0334 - Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS