

# TempCook 476

## DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 45
- Couleur Blanc
- Finition intérieure Tricot protection thermique
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 7 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 6 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone.



## RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334

Dextérité EN 420 : 1/5



111



X2XXXX



Type A



AFGJOT



4443D



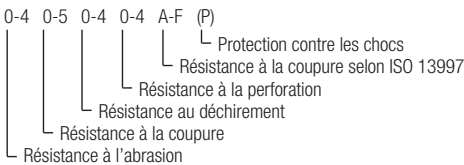
Adapté au contact alimentaire pour tout type d'aliment selon la CEE 1935/2004. Il convient particulièrement aux manipulations biscuiterie, boulangerie ainsi qu'en sortie de four et présentation restauration.

### Légendes

#### EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



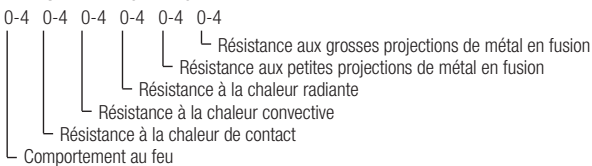
NIVEAUX DE PERFORMANCE



#### 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

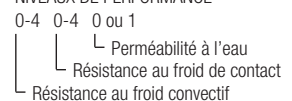
VIRUS

##### EN 511



DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE



Pour plus de détails : [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

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

## AVANTAGES SPECIFIQUES

- Couleur blanc-crème, répond aux standards vestimentaires de la Restauration Hors Foyer (RHF)
- 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)
- Gants lavables pour une meilleure hygiène
- Résistance aux huiles, graisses et aux principaux produits détergents.

## PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

### Boulangeries

- Sortie de four de cuisson

### Agro-alimentaire

- Pré-cuisson

### Service de la restauration

- 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

### Collectivités (Restauration Collective)

- Sorties de plats chauds de fours secs ou humides
- Sorties d'autoclaves ou de fours vapeurs

## 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 (en particulier mécaniques et/ou chimiques), en fonction de la température, de l'abrasion et de la dégradation.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.
- Gant compatible avec les lotions de lavage des mains à partir de tensio-actifs.
- En cas de sensation de brûlure ressentie suite à un usage prolongé, éloigner les mains de la source de chaleur et enlever immédiatement les gants. De ce fait, en cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.
- Usage déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Ne pas utiliser ces gants à proximité de machines présentant un risque de happement.

### Conditions de stockage

- Rangez les gants dans leur emballage d'origine afin de les protéger de la lumière, de l'humidité et de la chaleur

### Conditions de lavage

- Extérieur du gant lavable avec de l'eau et du savon, utiliser un nettoyant domestique général pour laver des gants sales, puis les essuyer avec un chiffon sec. Il est également possible de laver le gant dans une machine à laver à 40°C avec une lessive standard, mais un séchage long et délicat est recommandé. Tourner le gant à l'envers pour le poignet. Placez le gant verticalement sur une grille. Laisser sécher plusieurs heures dans un four à air chaud à 60°C maximum. Si le séchage du gant n'est pas complet, le gant peut développer une mauvaise odeur due au développement bactériologique. Attention: une mauvaise utilisation des gants ou un mauvais processus de nettoyage ou de blanchiment qui ne sont pas spécifiquement recommandé peuvent altérer les niveaux de performances.

### Conditions de séchage

- Ne pas sécher en machine

### 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** : 0075/014/162/02/09/0078
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 - C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07