

# Ultrafood 475

## DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Material Nitrilo
- Acabado interior Agrupado
- Acabado exterior Textura grabada
- Longitud (cm) 31
- Grosor (mm) 0.34
- Color Azul
- Muñeca Puño recto
- Talla 6 7 8 9 10 11
- Embalaje 1 par/bolsa - 12 pares/bolsa - 72 pares/cartón



## RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



4101



JKL



El guante ULTRAFOOD 475 es apto para el contacto alimentario de acuerdo con la directiva europea 1935/2004/EEC. Es conforme con la legislación francesa del 9 de noviembre de 1994. Es apto para la preparación de pescado, carne, vegetales, leche, aceite, grasas y alimentos animales o vegetales, cocidos o crudos

### Símbolos



**PELIGROS MECÁNICOS EN 388**

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-5 0-4 0-4

Resistencia a la perforación  
Resistencia a la perforación  
Resistencia a los cortes  
Resistencia a la abrasión



**PROTECCIÓN QUÍMICA LIGERA EN 374**



**MICROORGANISMOS EN 374**



**CONTAMINACIÓN RADIOACTIVA EN 421**



**CALOR Y FUEGO En 407**

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4

Resistencia a las grandes proyecciones de metal en fusión  
Resistencia a las pequeñas proyecciones de metal en fusión  
Resistencia al calor radiante  
Resistencia al calor convectivo  
Resistencia al calor de contacto  
Comportamiento al fuego



**PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA EN 374**

Código letra Producto químico

|   |                        |
|---|------------------------|
| A | Methanol               |
| B | Acetona                |
| C | Acetonitrilo           |
| D | Diclorometano          |
| E | Carbono Disulfuro      |
| F | Tolueno                |
| G | Diethylamina           |
| H | Tetrahydrofurano       |
| I | Acetato de etilo       |
| J | n-Heptano              |
| K | Sosa cáustica al 40%   |
| L | Ácido sulfúrico al 96% |



**PELIGROS DEL FRÍO EN 511**

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-4 0 ó 1

Permeabilidad en el agua  
Resistencia al frío de contacto  
Resistencia al frío convectivo

Si necesita información adicional: [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL

## VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Destreza excelente, gracias a la flexibilidad del guante
- Buena sujeción de objetos resbaladizos, gracias al acabado exterior grabado
- Apto para todo tipo de alimentos
- Usado solo o como sobreguante
- Recomendado para personas sensibles a las proteínas del látex natural

## PRINCIPALES USOS

### Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de alimentos
- Preparación de alimentos
- Manipulación de frutas y vegetales

## INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

### Instrucciones de uso

- Se recomienda comprobar que los guantes son apropiados para el uso deseado, porque las condiciones de uso en el lugar de trabajo pueden variar de las pruebas de tipo "CE".
- Las personas alérgicas a ditiocarbamatos y tiazoles no deben utilizar estos guantes.
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- No utilice los guantes en contacto con ninguna sustancia química durante un periodo de tiempo mayor que el tiempo de impregnación. Diríjase al sitio web [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com) o contacte con el Servicio Técnico - MAPA PROFESSIONNEL ([stc.mapaspontex@mapaspontex.fr](mailto:stc.mapaspontex@mapaspontex.fr)) para averiguar este tiempo de impregnación. Utilice 2 pares alternativamente cuando esté en contacto de larga duración con un disolvente.
- Gire el extremo del puño hacia abajo para prevenir que alguna sustancia química peligrosa chorree hacia el brazo.
- Inspeccione los guantes para ver si tienen grietas o pegas antes de volver a utilizarlos.

### Condiciones de almacenamiento

- Guardar los guantes en su envase original protegidos de luz como mera y calor.

### Condiciones de lavado

- Antes de quitarse los guantes, límpielos según convenga:
- en uso con pinturas, pigmentos y tintas: limpiar con un paño humedecido con disolvente apropiado y frotar con un paño seco
- en uso con un disolvente (alcoholes, disolventes, etc.): frotar con un paño seco
- en uso con ácidos o bases: aclarar a conciencia los guantes en uso con agua corriente y frotar con un paño seco
- Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a algún proceso de limpieza o tintorería no recomendado específicamente puede alterar sus niveles de rendimiento

### Condiciones de secado

- Asegúrese de que la parte interior de los guantes esté seca antes de volver a ponérselos.

## LEGISLACIÓN

- Este producto no está clasificado como peligroso según la directiva 1999/45/EC del Parlamento Europeo y el Consejo.

Este producto no contiene ninguna sustancia de gran preocupación según la regulación nº 1907/2006 del Parlamento Europeo y el Consejo (REACH).

- Certificado de examen de tipo de la CE 0072/014/162/04/06/0029 ex 04/04/10
- Emitido por el ente aprobado nº 0072  
I.F.T.H. – Av. Guy de Collongue - F-69134 ECULLY CEDEX
- Certificado de aseguramiento de la calidad O334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS
- Contacto de alimentos FR / Orden de 09/11/1994DE / BfR XXI, categoría 3IT / Decreto Ministerial 21/03/1973