Krotech Food 828



DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Longitud (cm) 27-33
- Grosor (mm) NS
- · Muñeca Muñeca tejida
- Color Blanco
- Acabado interior Soporte textil sin costuras de Spectra®
- Talla / EAN 7 8 9 10
- Embalaje 1 guante/bolsa 10 guantes/cartón



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 2





254X ISO 13997 : 14.1 N (1437 g)

Símbolos

Apto para el contacto alimentario directo según la Directiva Europea CEE 1935/2004 para todo tipo de alimentos. Puesto solo o como bajoguante, es apto para la preparación de pescados y carnes, así como para las operaciones de mantenimiento o limpieza de utensilios de corte en la industria alimentaria. Conviene asegurarse que el guante utilizado como sobreguante es apto para el contacto alimentario.

ISO 13997 indica el peso necesario que debe ponerse sobre una cuchila para cortar en un solo movimiento.

Los datos se han obtenido en base a ISO 13997, a partir del promedio de varias medidas. Debido a que las muestras individuales obviamente tendrán mayor o menor resistencia que el promedio, este resultado ofrece una indicación general de la resistencia al corte de los materiales de protección

PELIGROS PROTECCIÓN QUÍMICA MICROORGANISMOS CONTAMINACIÓN MECÁNICOS **RADIOACTIVA** LIGERA EN 374 EN 388 EN 374 EN 421 NIVEL DE RENDIMIENTO 0-4 0-5 0-4 0-4 Resistencia a la perforación PROTECCIÓN QUÍMICA PELIGROS DEL FRÍO L Resistencia al desgarro **ESPECÍFICA** EN 511 Resistencia a los cortes EN 374 NIVEL DE RENDIMIENTO Resistencia a la abrasión Código Producto 0-4 0-4 0 ó 1 químico Permeabilidad en el agua CALOR Methanol Α Resistencia al frío de contacto Y FUEGO Acetona L Resistencia al frío convectivo En 407 С Acetonitrilo Diclorometano NIVEL DE RENDIMIENTO Carbono Disulfuro 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 Tolueno Resistencia a las grandes proyecciones de metal en fusión Dietilamina Tetrahidrofurano Resistencia a las pequeñas proyecciones de metal en fusión - Resistencia al calor radiante Acetato de etilo

n-Heptano Sosa cáustica al 40%

Ácido sulfúrico al 96%

Si necesita información adicional: www.mapa-pro.com

- Resistencia al calor de contacto

Comportamiento al fuego

Resistencia al calor convectivo



Krotech Food 828

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Protección muy alta contra cortes gracias al tejido de punto sin costuras Spectra®
- · Lavable para una vida de servicio más larga
- Posible uso como bajo-guante

PRINCIPALES USOS

Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de alimentos
- Deshuesado, corte en rodajas

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"-.
- Cuando se necesite protección contra líquidos, se pueden utilizar estos guantes como bajo-guantes para resistencia a cortes
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- 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 y humedad.

Condiciones de lavado

Lavado a 70° C máximo, uso de lejía autorizado (solución de hipocloruro de sodio al 5,25% - lejía estándar - diluida en 1-10 partes de agua), limpieza en seco y centrifugado permitidos. Cuidado: el uso incorrecto de guantes o mandarlos a otro proceso de limpieza o tintorería puede alterar sus niveles de rendimiento.

Contacto de alimentos US

FDA 21CFR 177.2600

LEGISLACIÓN

Este producto no está clasificado como peligroso de acuerdo con el reglamento (CE) n.º 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo. Este producto contiene menos del 0,1 % de sustancias extremadamente preocupantes (SVHC) y no contiene sustancias incluidas en el Anexo XVII del reglamento n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (REACH).

- Certificado de examen de tipo de la CE
- 0075/014/162/09/09/0412
- Emitido por el ente aprobado nº

0075

C.T.C. - 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07

