

Optinit 472



DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- **Material** Nitrilo
- **Longitud (cm)** 31
- **Grosor (mm)** 0.20
- **Muñeca** Puño recto
- **Color** Azul
- **Acabado interior** Clorinata
- **Acabado exterior** Granulado
- **Talla / EAN** 6 7 8 9 10
- **Embalaje** 10 pares/caja - 100 pares/cartón
- **Información complementaria** Garantizados sin silicona



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



3001



Apto para el contacto alimentario de acuerdo con la Directiva Europea CEE 1935/2004 para todo tipo de alimentos. Completamente estanco, este guante, llevado solo o como sobreguante, proporciona una elevada destreza. Apto para la preparación de pescado, carne, vegetales, productos lácteos, aceites y grasas, así como carnes y vegetales fritos o asados.

Símbolos



PELIGROS MECÁNICOS EN 388

NIVEL DE RENDIMIENTO

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

Resistencia a la perforación
Resistencia al desgarrar
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 Metanol
B Acetona
C Acetonitrilo
D Diclorometano
E Carbono Disulfuro
F Tolueno
G Dietilamina
H Tetrahidrofurano
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

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Facilidad en los gestos y excelente sensibilidad, gracias a la finura del guante
- Acabado clorado para una mejor protección de los productos manipulados
- Apto para todo tipo de alimentos
- Calzado solo o como sobreguante

PRINCIPALES USOS

Industria mecánica

- Montaje de piezas pequeñas y grasientas
- Mecanismo de precisión
- Maquinado de piezas utilizando aceite para corte

Industria alimenticia

- Preparación de alimentos
- Manipulación de alimentos

Industria de la construcción (carpintería/ebanistería)

- (en)* Handling PVC-based glues
- (en)* Preparing coatings, varnishes

INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

Instrucciones de uso

- Se recomienda comprobar que los guantes son apropiados para el uso pretendido porque las condiciones de uso en el lugar de trabajo pueden variar de las pruebas de tipo "CE".
- No se recomienda a personas alérgicas a ditiocarbamatos y tiazoles 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. Consulte el sitio web www.mapa-pro.com o póngase en contacto con el servicio técnico para el cliente de MAA PROFESSIONNEL (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 y humedad.

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 (disolventes, etc...): frotar con un paño seco.
- en uso con ácidos o bases: aclarar a conciencia los guantes con agua corriente y frotar con un paño seco.

Condiciones de secado

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

Contacto de alimentos US

FDA 21CFR 177.2600

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
0075/014/162/09/10/0411
- Emitido por el ente aprobado nº
0075