

## Temp-Cook 476



## DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 45
- Couleur Blanc
- Finition intérieure Tricot protection thermique
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 9 11 12
- Conditionnement 1 paire/sachet - 6 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



## RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



111



X2XXXX



AJKL



4443



Adapté au contact alimentaire pour tout type d'aliment selon la Directive Européenne CEE 93/5/2004. Il convient particulièrement aux manipulations de sortie cuisson en biscuiterie, boulangerie ainsi qu'en sortie de four et présentation de plats en restauration..

## Légendes

DANGERS  
MÉCANIQUES  
EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-5 0-4 0-4  
 Résistance à la perforation  
 Résistance au déchirement  
 Résistance à la coupure  
 Résistance à l'abrasion

CHALEUR  
ET FEU  
EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4  
 Résistance aux grosses projections de métal en fusion  
 Résistance aux petites projections de métal en fusion  
 Résistance à la chaleur radiante  
 Résistance à la chaleur convective  
 Résistance à la chaleur de contact  
 Comportement au feu

PROTECTION CHIMIQUE  
LÉGÈRE  
EN 374MICRO-ORGANISMES  
EN 374PROTECTION CHIMIQUE  
SPÉCIFIQUE  
EN 374

Code Lettre	Produit chimique
A	Méthanol
B	Acétone
C	Acétonitrile
D	Dichlorométhane
E	Carbon Disulfure
F	Toluène
G	Diéthylamine
H	Tétrahydrofurane
I	Acétate d'éthyle
J	n-Heptane
K	Soude caustique 40%
L	Acide sulfurique 96%

CONTAMINATION  
RADIOACTIVE  
EN 421DANGERS  
DU FROID  
EN 511

NIVEAUX DE PERFORMANCE  
 0-4 0-4 0 or 1  
 Perméabilité à l'eau  
 Résistance au froid de contact  
 Résistance au froid convectif

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

**DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES**

- Couleur blanc-crème, répond aux standards vestimentaires de la Restauration Hors Foyer (RHF)
- Protection thermique jusqu'à 150°C
- 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**

- 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

Adelya, Terre d'Hygiène