

Temp-Ice 700

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Enduction spéciale GRIP&PROOF à base de nitrile
- Longueur (cm) 24 to 27 cm
- Epaisseur (mm) Hvy. Wt.
- Poignet Poignet tricot
- Couleur Noir / Bleu
- Finition intérieure Tricot protection thermique
- Finition extérieure Grip antidérapant
- Taille / EAN 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 12 paires/sachet - 72 paires/carton



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 2

CE 0075



02X



3222
ISO 13997 :
N (690 g)

L'ISO 13997 indique le poids nécessaire à mettre sur une lame pour couper en un seul mouvement.

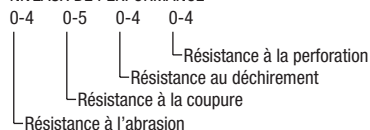
Le résultat a été obtenu selon la norme ISO 13997, à partir de la moyenne de plusieurs mesures. Comme les échantillons individuels auront évidemment une résistance à la coupure plus ou moins grande que la moyenne, ce résultat ne constitue qu'une indication générale de protection.

Légendes



**DANGERS
MÉCANIQUES
EN 388**

NIVEAUX DE PERFORMANCE



**PROTECTION CHIMIQUE
LÉGÈRE
EN 374**



**MICRO-ORGANISMES
EN 374**



**CONTAMINATION
RADIOACTIVE
EN 421**



**PROTECTION CHIMIQUE
SPÉCIFIQUE
EN 374**

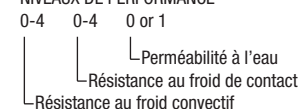
Code Produit
Lettre chimique

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%



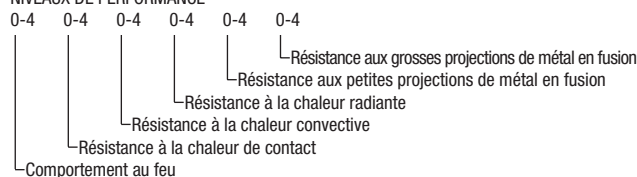
**DANGERS
DU FROID
EN 511**

NIVEAUX DE PERFORMANCE



**CHALEUR
ET FEU
EN 407**

NIVEAUX DE PERFORMANCE



Pour plus de détails : www.mapa-pro.com

MAPA[®]
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Enduction 5 fois plus durable que celle des standards du marché.
- Excellent grip lors de manipulations de pièces humides qui réduit la fatigue musculaire et augmente votre productivité.
- Restez au sec quand vous travaillez en environnement humide
- Lavable jusqu'à 5 cycles (Selon les conditions de lavage et de séchage).
- Contact alimentaire : conformément à l'arrêté français du 9 novembre 1994 et au règlement Européen 1935/2004/CE, le Temp-Ice 700 convient à la manipulation des aliments gras affectés d'un facteur de réduction au moins égal à 3 ainsi que des aliments secs et congelés.

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Transport, logistique

- Préparation de commandes

Autres industries

- Maintenance en environnements humides ou froids
- Manutention de matériaux de construction dans le BTP

Collectivités (Collecte et Traitement des Déchets)

- Collecte des déchets

Collectivités (Restauration Collective)

Collectivités (Entretien des Espaces Verts)

- Travaux en jardin public

Collectivités (Voiries)

- Entretien des voiries

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Instructions pour l'utilisation

Il est recommandé de vérifier que les gants sont adaptés à l'usage prévu, parce que les conditions réelles d'utilisation peuvent différer des tests CE.

Il n'est pas recommandé aux personnes sensibles aux dithiocarbamates et au latex naturel (poignet avec élastique en caoutchouc naturel).

Porter les gants sur des mains sèches et propres. Vérifier l'intérieur des gants avant de les réutiliser. Les gants peuvent perdre leur propriété isolante pour cause d'humidité.

Conditions de stockage

Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.

Conditions de lavage

Les performances ne sont pas affectées jusqu'à 5 cycles de lavage* dans les conditions d'écrites ci-dessous :

Lavage en Machine à laver les textiles du commerce, programme Synthétiques, température maximum 60°C et essorage 400 t/min avec utilisation d'une lessive liquide du commerce. Séchage en tambour à air chaud 60°C : 2 heures

Attention : un nettoyage ainsi qu'une utilisation non recommandé des gants peuvent altérer les niveaux de performance. Le client ou le blanchisseur est seul responsable du respect des dites conditions de lavage.

*Tests effectués : 5 lavages consécutifs sur un gant neuf

Conditions de séchage

Séchage à 60°C maximum

Porter les gants sur des mains sèches et propres

Vérifier l'intérieur des gants avant de les réutiliser

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

0075/014/162/04/14/0344

- Délivré par l'organisme agréé nr

0075

CTC - 4 rue Hermann FENKEL - F 69367 LYON CEDEX 07