

# Harpon 326



## DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- **Material** Látex natural
- **Longitud (cm)** 32
- **Grosor (mm)** 1.35
- **Muñeca** Puño festoneado
- **Color** Azul
- **Acabado interior** Soporte textil
- **Acabado exterior** Empuñadura reforzada
- **Talla / EAN** 7 8 9 10
- **Embalaje** 1 par/bolsa - 5 pares/bolsa - 50 pares/cartón
- **Información complementaria** Garantizado sin silicona



## RESULTADOS DE RENDIMIENTO

### Categoría de certificación 2



X1XXXX



KPT



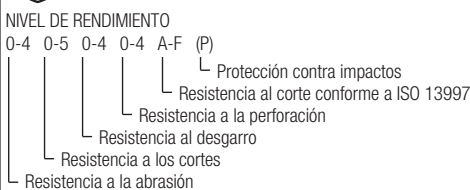
3141X



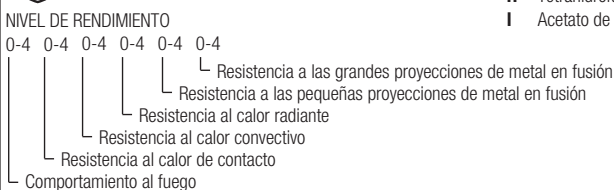
Apto para el contacto alimentario según la Directiva Europea CEE 1935/2004. Guante apto para la manipulación de pescado previo a la transformación (pesca), carnes y todos los alimentos grasos cuyo factor de reducción sea igual a 4 o 5. No es apto para la manipulación de productos lácteos, aceite vegetal, animal pura o en emulsión.

### Símbolos

#### EN 388 PELIGROS MECÁNICOS



#### EN 407 PELIGROS TÉRMICOS calor y fuego



#### PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA

##### EN ISO 374-1 Type A



U V W X Y Z

- A** Metanol
- B** Acetona
- C** Acetonitrilo
- D** Diclorometano
- E** Carbono disulfuro
- F** Tolueno
- G** Dietilamina
- H** Tetrahidrofurano
- I** Acetato de etilo

##### EN ISO 374-1 Type B



X Y Z

- J** n-heptano
- K** Sosa cáustica al 40%
- L** Ácido sulfúrico al 96%
- M** Ácido nítrico 65 %
- N** Ácido acético 99 %
- O** Amoníaco 25 %
- P** Peróxido de hidrógeno 30 %
- S** Ácido fluorhídrico 40 %
- T** Formaldehído 37 %

##### EN ISO 374-1 Type C



##### EN 421



CONTAMINACIÓN RADIATIVA

#### MICROORGANISMOS

##### EN ISO 374-5



Protección contra bacterias y hongos

##### EN ISO 374-5



Protección contra bacterias, hongos y virus

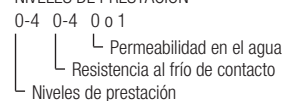
VIRUS

##### EN 511



RIESGOS DEL FRÍO

##### NIVELES DE PRESTACIÓN



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

**MAPA**  
PROFESSIONNEL

[www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

## VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Apropriados para una utilización prolongada-, gracias al confort del soporte textil y buen aislamiento térmico
- Duración optimizada: alta resistencia a la abrasión
- Agarre reforzado para una mejor sujeción

## PRINCIPALES USOS

### Industria alimenticia

- Manipulación de alimentos grasos
- Cultivo de ostras
- Pesca

### Pesca

- Manipulación de la pesca
- Manipulación de productos frescos y resbaladizos

## 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 látex natural, tiazoles y ditiocarbamatos 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](http://www.mapa-pro.com) o póngase en contacto con el servicio técnico para el cliente de MAA 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.

### Condiciones de almacenamiento

Guardar los guantes en su envase original protegidos de la luz directa del sol, lejos de fuentes de calor o equipos eléctricos.

### Condiciones de lavado

Antes de quitarse los guantes, límpielos según convenga:

- en uso con un disolvente (alcohol, etc...): frotar con un paño seco
  - en uso con detergentes, ácidos o bases: aclarar a conciencia los guantes con agua corriente y frotar con un paño seco
- Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a un 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.

### 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  
0075/014/162/01/19/0245 ext 02/01/19
- Emitido por el ente aprobado n.º  
0075

CTC – 4 Rue Herman Frenkel, F-69367 LYON CEDEX 07