

Superfood 175

DESCRIÇÃO E PROPRIEDADES GERAIS

- **Material** Látex natural
- **Acabamento interior** Suave
- **Acabamento externo** Clorinado e antiderrapante
- **Comprimento (cm)** 31
- **Espessura (mm)** 0.45
- **Cor** Natural
- **Punho** Punho liso
- **Tamanho** 7 8 9 10
- **Embalagem** 1 par/saco - 10 pares/caixa - 100 pares/caixa



RESULTADOS DE DESEMPENHO

Categoria de certificação 3

CE 0334



0010



ISO 13997 define o peso sobre a lâmina necessário para cortar em um único movimento.

Os dados foram obtidos de acordo com a ISO 13997, a partir da média de várias medições. Como amostras individuais terão, obviamente, resistência ao corte maior ou menor do que a média, este resultado pode fornecer apenas uma indicação geral da resistência ao corte do material de proteção.

Legenda



RISCOS MECÂNICOS EN 388

NIVEIS DE DESEMPENHO
0-4 0-5 0-4 0-4

Resistência a perfurações
Resistência a rasgos
Resistência a cortes com lâmina
Resistência a abrasão



PROTEÇÃO QUÍMICA GERAL EN 374



MICROORGANISMOS EN 374



CONTAMINAÇÃO RADIOATIVA EN 421



PROTEÇÃO QUÍMICA ESPECÍFICA EN 374

Code	Produit
Lettre	chimique
A	Metanol
B	Acetona
C	Acetonitrila
D	Diclorometano
E	Dissulfeto de carbono
F	Tolueno
G	Dietilamina
H	Tetraidrofurano
I	Acetato de etila
J	n-heptano
K	Hidróxido de sódio 40%
L	Ácido sulfúrico 96%



PERIGOS DO FRIO EN 511

NIVEIS DE DESEMPENHO
0-4 0-4 0 or 1

Resistência a frio de contato
Resistência a frio de convecção
Impermeável a água



CALOR E FOGO EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE
0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4

Resistência a grandes quantidades de metal derretido
Resistência a pequenas gotas de metal derretido
Resistente a calor radiante
Resistência ao calor de convecção
Resistência ao contato com calor
Comportamento de queimadura

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

Superfood 175

VANTAGENS ESPECIFICAS

- Excelente destreza: uma luva fina de material flexível
- Acabamento clorinado para melhor proteção dos produtos manuseados
- Adequada para contato com alimentos

APLICAÇÕES

Indústrias alimentícias

- Enlatar
- Fabricação de queijo
- Desossar aves
- Cortar peixes em filés
- Preparo de alimentos
- Manuseio de frutas e vegetais

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Instruções de uso

- Recomenda-se verificar se as luvas são adequadas para o uso pretendido, visto que as condições de uso no local de trabalho podem ser diferentes daquelas dos ensaios para certificação.
- O uso destas luvas não é recomendado para pessoas com sensibilidade a látex, ditiocarbamatos e tiazolos.
- Calce as luvas nas mãos limpas e secas.
- Não use as luvas em contato com uma substância química por um período superior ao tempo medido de sua resistência.
- Dobre o punho para evitar que produtos químicos escurram para os braços.
- Verifique se as luvas apresentam rasgos ou danos antes de reutilizá-las.

Condições de armazenagem

- Armazene as luvas em sua embalagem original, ao abrigo da luz do sol direta, longe de fontes de calor e equipamentos elétricos.

Condições de lavagem

- Antes de retirar as luvas, limpe-as de forma apropriada:
- depois de uso com solvente (álcool, etc): esfregue com pano seco
- depois de uso com detergentes, ácidos ou alcalis: lave as luvas cuidadosamente em água corrente, e esfregue com pano seco
- Cuidado: o uso inadequado das luvas ou sua exposição a um processo de limpeza que não seja especificamente recomendado pode alterar o nível de desempenho.

Condições de secagem

- Verifique se o interior das luvas está seco antes de reutilizá-las.

LEGISLAÇÃO

- Este produto não está classificado como perigoso segundo a diretiva 1999/45/EC do Parlamento Europeu e do Conselho.

Este produto não contém qualquer substância altamente preocupante segundo a regulamentação nº 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho (REACH)

MT11

- Certificado de Exame tipo CE 0075/014/162/04/10/0141 Ext 02/04/10
- Emitido pelo órgão aprovado nº 0075
C.T.C. - 4, rue Hermann Frenkel - 69367 Lyon cedex 07- France
- Certificado de qualidade 0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS