

Jersette 308

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Finition intérieure Support Textile
- Finition extérieure Lisse
- Longueur (cm) 30-33
- Epaisseur (mm) 1.15
- Couleur Bleu
- Poignet Coupe feston
- Taille 5 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 5 paires/sachet - 50 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 2



3121



X1XXXX



Le gant Jersette 308 est adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne CEE 1935/2004. Le gant convient à la transformation des légumes, viandes et de tous les aliments gras affectés d'un facteur de réduction 3, 4 ou 5. Grâce à son support coton, il est parfaitement adapté aux postes de préparation et aux traitements thermiques pour la transformation des fruits et légumes. Il n'est pas adapté à la manipulation d'huile, de beurre, margarine pure ou de conserves à base d'huile et de lait.

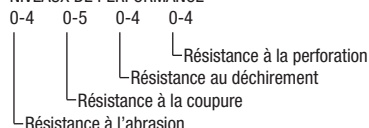
Bien qu'inclus dans la liste positive des composants autorisés au contact alimentaire, le latex naturel n'est pas recommandé pour

Légendes



DANGERS MÉCANIQUES EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE



PROTECTION CHIMIQUE LÉGÈRE EN 374



MICRO-ORGANISMES EN 374

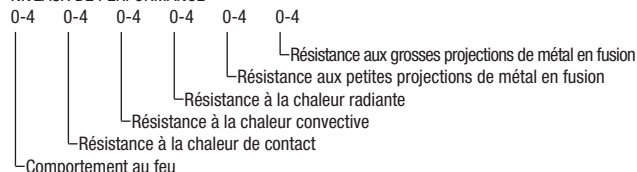


CONTAMINATION RADIOACTIVE EN 421



CHALEUR ET FEU EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE



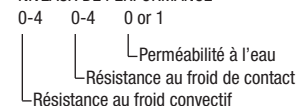
PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE EN 374

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%



DANGERS DU FROID EN 511

NIVEAUX DE PERFORMANCE



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

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Aisance des gestes : forme anatomique et excellent confort du support textile
- Résiste à l'eau dans toutes les utilisations en milieux humides
- Bonne résistance à la déchirure

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro-alimentaire

- Manipulation de produits congelés
- Manipulation de fruits et légumes
- Travaux maraîchers, ostréiculture
- Travaux de préparation et de conditionnement

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.
- L'usage du gant est déconseillé aux sujets sensibilisés au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Ne pas utiliser les gants en contact permanent avec le produit chimique pour une durée supérieure au temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage, se référer au site Internet www.mapa-pro.com ou s'adresser au Service Technique Client - MAPA PROFESSIONNEL (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr). En cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

Conditions de stockage

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et éloignés de sources de chaleur ou d'installations électriques.

Conditions de lavage

- Avant de retirer les gants, les nettoyer selon la procédure suivante :
- utilisation avec des solvants (alcools, etc.) : essuyer avec un chiffon sec
- utilisation avec des détergents, acides ou produits alcalins : rincer abondamment à l'eau courante puis essuyer avec un chiffon sec.
- Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage qui ne sont pas spécifiquement recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

Conditions de séchage

- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.

LÉGISLATION

- Ce produit n'est pas dangereux selon la Directive 1999/45/CE du Parlement Européen et du Conseil.

Ce produit ne contient pas de substances préoccupantes selon le règlement 1907/2006 du Parlement Européen et Conseil (REACH).

- Attestations CE de type 0075/014/162/04/10/0132
- Délivré par l'organisme agréé nr 0075
C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07
- Contact alimentaire FR / Arrêté du 09/11/1994