

# Ultranitril 475



## BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE DATEN

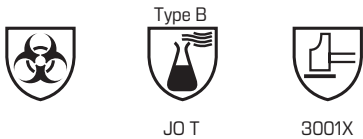
- Material Nitril
- Länge (cm) 31
- Stärke (mm) 0.34
- Handgelenk Gerader Stulpenrand
- Farbe Blau
- Innenverarbeitung Velourisiert
- Außenverarbeitung Handfläche mit Profil
- Größe / EAN 6 7 8 9 10
- Verpackung 1 Paar/Beutel - 12 Paar/Beutel - 72 Paar/Karton
- Ergänzende Informationen silikonfrei



## LEISTUNGSERGEBNISSE

Zertifizierungskategorie 3

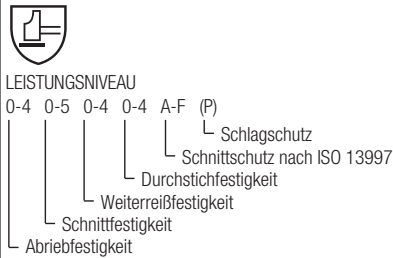
CE 0334



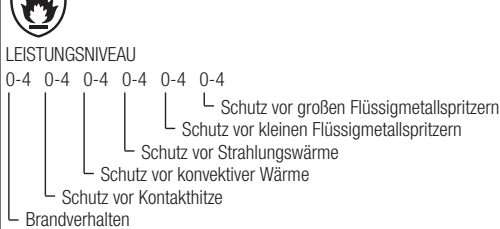
ULTRAFOOD 475 ist geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004. Der Handschuh kann allein oder als Überziehhandschuh getragen werden. Er eignet sich für die Verarbeitung von Fisch, Fleisch, Gemüse, Molkereiprodukten, Ölen und Fetten sowie gebratenes oder gegartes Fleisch oder Gemüse.

### Legende

#### EN 388 MECHANISCHE GEFAHREN



#### EN 407 THERMISCHE RISIKEN Hitze und Feuer



#### SPEZIFISCHER CHEMIKALIENSCHUTZ

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



U V W X Y Z

- A Methanol
- B Aceton
- C Acetonitril
- D Dichlormethan
- E Kohlenstoffdisulfid
- F Toluol
- G Diethylamin
- H Tetrahydrofuran
- I Ethylacetat

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



X Y Z

- J n-Heptan
- K Natriumhydroxid 40%
- L Schwefelsäure 96%
- M Salpetersäure 65 %
- N Essigsäure 99 %
- O Ammoniak 25 %
- P Wasserstoffperoxid 30 %
- S Fluorwasserstoffsäure 40 %
- T Formaldehyd 37 %

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



EN 421 RADIOAKTIVE KONTAMINATION

#### MIKROORGANISMEN

##### EN ISO 374-5



Schutz vor Bakterien und Pilzen

##### EN ISO 374-5



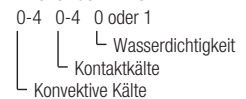
Schutz vor Bakterien, Pilzen und Viren

VIRUS



KÄLTESCHUTZ

LEISTUNGSNIVEAU



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

**MAPA**<sup>®</sup>  
**PROFESSIONAL**  
[www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

# Ultranitril 475

## DIE BESONDEREN VORTEILE

- Hervorragende Fingerfertigkeit dank der Geschmeidigkeit des Handschuhs
- Sicheres Greifen durch die strukturierte Außenverarbeitung
- Geeignet für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln
- Empfohlen für Personen mit einer Allergie auf Naturlatexproteine  
Kann alleine oder über andere Handschuhe getragen werden
- Bisheriger Name: Ultrafood 475

## HAUPT-EINSATZGEBIETE

### Lebensmittelindustrie

- Schneiden von Fleisch und Fisch
- Umgang mit Obst und Gemüse
- Lebensmittelherstellung
- Umgang mit Lebensmitteln

## HINWEISE ZU LAGERUNG UND BENUTZUNG

### Gebrauchsanweisung

- Die Eignung der Schutzhandschuhe für die angestrebte Tätigkeit ist vor Gebrauch zu prüfen, da die Praxisbedingungen am Arbeitsplatz von den „CE“-Prüfbedingungen abweichen können.
- Personen mit einer Sensibilisierung auf Dithiocarbamate und Thiazole sollten diese Handschuhe nicht tragen.
- Darauf achten, dass die Hände trocken und sauber sind bevor die Schutzhandschuhe übergestreift werden.
- Die Handschuhe bei Kontakt mit Chemikalien nicht länger als die gemessene Durchbruchzeit tragen. Die Durchbruchzeiten entnehmen Sie unserer Webseite [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com) oder kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von MAPA PROFESSIONNEL (stc. [mapaspontex@mapaspontex.fr](mailto:mapaspontex@mapaspontex.fr)). Bei Langzeitkontakt mit einem Lösemittel ein zweites Paar Handschuhe verwenden.
- Handschuhstulpe umschlagen, um zu vermeiden, dass gefährliche Flüssigkeiten auf den Arm oder die Kleidung tropfen.
- Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schutzhandschuhe keine Beschädigung aufweisen.

### Lagerbedingungen

Handschuh in ihrer Originalverpackung geschützt vor Hitze, Licht und Feuchtigkeit lagern.

### Waschanleitung

Die Handschuhe vor dem Ausziehen wie folgt reinigen:

- bei Verwendung mit Lacken, Pigmentstoffen oder Druckfarben: Handschuhe mit einem Tuch reinigen, das mit einem geeigneten Lösemittel getränkt ist, und anschließend mit einem trockenen Tuch abreiben;
- bei Benutzung mit Lösemitteln (Alkohol, Verdünner usw.): mit einem trockenen Tuch abreiben;
- bei Benutzung mit Säuren oder alkalischen Flüssigkeiten: Handschuhe gründlich unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Vorsicht: Unsachgemäße Verwendung oder Reinigungs- oder Waschprozesse, die nicht ausdrücklich empfohlen werden, können die Schutzleistung der Handschuhe beeinträchtigen.

### Anleitung zum Trocknen

Die Innenseiten der Handschuhe vor jeder weiteren Benutzung trocknen lassen.

### Lebensmittelkontakt US

FDA 21CFR 177.2600

## RECHTSSPRECHUNG

Dieses Produkt ist nach der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates nicht als gefährlich eingestuft. Dieses Produkt enthält weder besonders besorgniserregende Stoffe (SVHC) in einer Konzentration von mehr als 0,1% noch eine Substanz, die in Anhang XVII der Verordnung Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates (REACH) aufgeführt ist.

- CE-Baumusterbescheinigung

0075/014/162/08/18/1644

- Ausgestellt von der Benannten Stelle Nr.

0075

CTC

4 rue Hermann Frenkel

69367 Lyon cedex 07-France

- Qualitätssicherungszertifikat

0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS