

# KROTECH FOOD 838



## BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE DATEN

- Länge (cm) 34
- Farbe Blau
- **Innenverarbeitung** Nahtloses Stricktrikot aus PEHD-Fasern
- Größe / EAN 7 8 9 10
- Verpackung 1 Handschuh/Beutel - 10 Handschuhe/Karton



## LEISTUNGSERGEBNISSE

### Zertifizierungskategorie 2



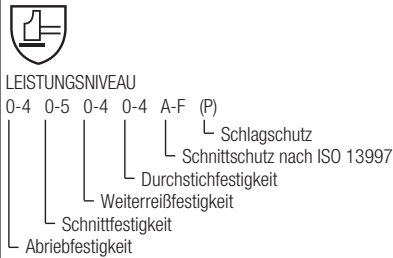
2X4XE  
ISO 13997 :  
24.2 N (2513 g)

ISO 13997 bestimmt die Kraft, die auf eine Klinge ausgeübt werden muss, um die Probe in einer Bewegung zu zertrennen.

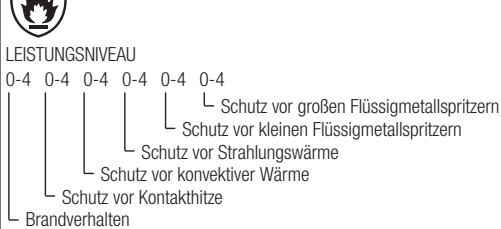
Die Werte wurden nach ISO 13997 ermittelt und bilden den Durchschnitt aus mehreren Messungen. Einzelne Proben weisen eine höhere oder niedrigere Schnittfestigkeit als der Durchschnittswert auf. Daher kann das ausgewiesene Ergebnis nur einen allgemeinen Hinweis auf die Schnittfestigkeit des Materials geben.

### 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

0-4 0-4 0 oder 1

- Wasserdichtigkeit
- Kontaktkälte
- Konvektive Kälte

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

## DIE BESONDEREN VORTEILE

- Hervorragender Schnittschutz (ISO 13997: 26N)
- Verstärkter Schutz des Unterarms durch die lange Manschette
- Garantierte Leistung bis zu 20 Waschgängen (90°C)
- Leichte Nachverfolgung der Anzahl der Waschgänge durch spezielles Etikett
- Geeignet für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln

## HAUPT-EINSATZGEBIETE

### Kommunale Einrichtungen (Verpflegungsdienste)

### Lebensmittelindustrie

- Schneiden von Fleisch und Fisch
- Ausbeinen von Geflügel
- Ausbeinen, Schneiden

## HINWEISE ZU LAGERUNG UND BENUTZUNG

### Gebrauchsanweisung

• Die Eignung der Handschuhe für den vorgesehenen Verwendungszweck ist zu prüfen, da die realen Bedingungen am Arbeitsplatz von den standardisierten «CE»-Prüfbedingungen abweichen können. - Handschuh ist nicht empfohlen für Personen mit einer Sensibilisierung auf Naturlatexproteine (Bündchen enthält elastischen Naturkautschuk). - Handschuhe nur anziehen, wenn die Hände trocken und sauber sind. - Vor jedem Gebrauch prüfen, dass die Handschuhe keine Risse, Fadenzüher oder andere Mängel aufweisen. - Handschuhe nicht verwenden in der Nähe drehender Maschinen- bzw. -teile.

### Lagerbedingungen

Handschuhe in ihrer Originalverpackung geschützt vor Hitze, Licht und Feuchtigkeit aufbewahren.

### Waschanleitung

• Mit Öl oder Fett verschmutzte Handschuhe vor dem Ausziehen mit einem trockenen Tuch abreiben. - Unter Beachtung der folgenden Hinweise ist das Leistungsverhalten der Handschuhe bis zu 20 Reinigungszyklen garantiert:  
Haushalts- oder Industriewaschmaschine sowie handelsübliches Flüssigwaschmittel verwenden. Waschen mit einem Programm für synthetische Wäschestücke bei 90°C und Schleudern bei 400 Umdrehungen/Minute.  
Wichtig: Unsachgemäße Verwendung oder die Anwendung von Wasch- oder Reinigungsprozessen, die nicht ausdrücklich empfohlen werden, können das Leistungsverhalten der Handschuhe beeinflussen.

### Anleitung zum Trocknen

Trocknen im Wäschetrockner bei max. 60°C. Vor jeder weiteren Benutzung sicherstellen, dass die Innenseite der Handschuhe völlig getrocknet ist.

## RECHTSSPRECHUNG

Dieses Produkt ist als nicht gefährlich eingestuft gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates. Dieses Produkt enthält weder besonders besorgniserregende Stoffe (SVHC) in höherer Konzentration als 0,1% noch Substanzen, die im Anhang XVII der Verordnung Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates (REACH) aufgeführt werden.

• CE-Baumusterbescheinigung

0075/014/162/09/15/0981

• Ausgestellt von der Benannten Stelle Nr.

0075 -CTC - 4 rue Hermann Frenkel - 69367- Lyon Cedex 07- France