



PHOTOGRAPHIE NON CONTRACTUELLE

PTP476F-V2-030309

CERTIFICATION CATÉGORIE III

CE 0334

TEMP-COOK 476

**Attestation "CE" de type :
N° 0075/014/162/02/09/0078
délivrée par l'organisme agréé 0075
C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07**

Ce gant est certifié conforme aux dispositions réglementaires européennes pour la protection contre les produits chimiques, les micro-organismes, les risques mécaniques, la chaleur de contact et le froid dans la limite des recommandations ci-après.

Ce produit n'est pas classé dangereux selon la Directive 1995/45/CE du Parlement Européen et du Conseil.

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

TEMP-COOK 476

DESCRIPTIF ET PROPRIÉTÉS GÉNÉRALES

Gant étanche en **Nitrile** blanc avec intérieur à haut pouvoir d'isolation thermique

Forme anatomique

Conforme à la réglementation de l'arrêté français du 9 novembre 1994 pour le **contact alimentaire**.

Revêtement anti-dérapant sur la paume et sous les doigts.

Longueur : 45 cm (valeur nominale)

Tailles disponibles : 9-11-12

Conditionnement standard :

- 1 **paire** en sachet comportant les informations,
- Carton de **6 paires**

RÉSULTAT DES ESSAIS "CE" DE TYPE



PROTECTION CONTRE LES RISQUES MÉCANIQUES

Niveaux de performance selon la norme EN 388.

4 4 4 3

- | | | |
- | | | ↳ résistance à la perforation (0 à 4)
- | | ↳ résistance au déchirement (0 à 4)
- | ↳ résistance à la coupure par tranchage (0 à 5)
- ↳ résistance à l'abrasion (0 à 4)



PROTECTION CONTRE LA CHALEUR

Niveaux de performance selon la norme EN 407.

X 2 X X X X

↳ chaleur de contact (0 à 4)

Grâce à ses tricots intérieurs ainsi qu'à son revêtement en nitrile, ce gant peut être utilisé pour la manipulation générale de pièces chaudes jusqu'à 250°C pendant 15 s. Ce gant ne doit pas être mis au contact direct d'une flamme.

EN 374



PROTECTION CONTRE LES MICRO-ORGANISMES

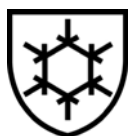
Selon la norme EN 374-2



PROTECTION CONTRE LES RISQUES CHIMIQUES

Niveaux de performance selon la norme EN 374-3.

AJKL



PROTECTION CONTRE LE FROID

Selon la norme EN 511.

1 2 1

- | | ↳ Perméabilité à l'eau (0 ou 1)
- | ↳ Froid de contact (0 à 4)
- ↳ Froid convectif (0 à 4)

Environnement d'exposition maximale pour le froid : manipulations normales intermittentes en réfrigérateurs, congélateurs et chambres froides pour des températures >-30°C.

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Revêtement anti-dérapant pour une meilleure préhension des objets humides.
- Gant lavable pour une meilleure hygiène.
- Excellent confort du tricot coton intérieur
- Protection de l'avant-bras
- Résistance aux huiles, graisses et produits détergents.
- Excellente résistance mécanique

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

- Restauration Hors Foyer (RHF)
 - Sortie de plats chauds des fours (sec ou humide)
 - Sortie de plats en four de maintien au chaud
 - Sortie d'autoclaves
- Boulangeries
 - Sortie de fours de cuisson
- Industrie agroalimentaire
 - Pré-cuisson

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Pour une sécurité supérieure et une plus grande durée de vie des gants :

- 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 (en particulier mécaniques et/ou chimiques), en fonction de la température, de l'abrasion et de la dégradation.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.
- Gant compatible avec les lotions de lavage des mains à partir de tensio-actifs.
- En cas de sensation de brûlure ressentie suite à un usage prolongé, éloigner les mains de la source de chaleur et enlever immédiatement les gants. De ce fait, en cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- S'ils sont sales, laver les gants avec de l'eau courante et du savon (ou des détergents domestiques), puis essuyer avec un chiffon sec.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.
- Usage déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Ne pas utiliser ces gants à proximité de machines présentant un risque de happement.
- Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout autre procédé de nettoyage non recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

TEMP-COOK 476

TABLE DE RÉSISTANCE CHIMIQUE

Ces gants sont prévus pour protection contre de nombreux produits chimiques, tels qu'alcools, solvants pétroliers, aromatiques et chlorés. Ils ne sont pas recommandés pour le contact avec les cétones et produits organiques azotés. Pour savoir si ces gants sont appropriés à un produit chimique donné, reportez-vous à la table ci-jointe ou consultez le Service Technique Client de Mapa Professionnel.

PRODUIT CHIMIQUE	N° CAS	Indice de résistance chimique	Indice de dégradation (de 1 à 4)	Perméation (EN 374-3) Temps de passage (minutes)	Indice de perméation (de 0 à 6)
Méthanol°	A 67-56-1	+	ND	82	3
n-Heptane°	J 142-82-5	++	ND	>480	6
Sodium hydroxyde 40%°	K 1310-73-2	++	ND	>480	6
Acide sulfurique 96%	L 7664-93-9	+	ND	120	3

ND : non déterminé à ce jour.

° Essais sur référence Ultranitil 493

Indice de résistance chimique :

- ++ le gant peut être utilisé en **contact prolongé** avec le produit chimique (dans la limite du temps de passage)
- + le gant peut être utilisé en **contact intermittent** avec le produit chimique (pour une durée totale inférieure au temps de passage)
- = le gant peut être utilisé contre des **éclaboussures** du produit chimique
- l'usage du gant **n'est pas recommandé**

Indice de dégradation : un indice élevé correspond à une faible dégradation du gant au contact avec le produit chimique.

Temps de passage : selon l'essai de perméation effectué sur la paume de la main à 30°C, sauf indication contraire, dans les laboratoires MAPA.

Indice de perméation : un indice élevé correspond à un temps de passage long du produit chimique au travers du gant.

DECLARATION DE CONFORMITE "CE"

La société

MAPA s.n.c.

57, rue de Villiers
BP 190
92205 Neuilly-sur-Seine Cedex - France

déclare que le gant de protection MAPA PROFESSIONNEL

TEMP-COOK 476

est conforme au modèle de gant ayant fait l'objet de l' attestation "CE" de type n° :

0075/014/162/02/09/0078

délivrée par l'organisme notifié n° **0075**

C.T.C

4 rue Herman FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07

et est produit selon un **système d'assurance qualité** certifié par l'organisme notifié n° **0334**

ASQUAL

14, rue des Reculettes
F-75013 PARIS

CERTIFICATION CATEGORIE III

Il est conforme aux dispositions de la **directive 89/686/CEE**. Il est conçu pour la protection contre **les risques mécaniques, les risques chimiques forts, les micro-organismes et les risques thermiques (chaleur de contact/froid),**

et est fabriqué en conformité avec les **normes européennes EN 420, EN 374, EN 388, EN407 et EN 511.**

Fait à Beauvais, le 10 mars 2009

MAPA S.N.C.
57, rue de Villiers
BP 190
92205 NEUILLY - SUR - SEINE Cedex
N. OGER
Pôle Technique Produits

MAPA S.N.C

57, rue de Villiers – BP 190 – 92205 NEUILLY-SUR-SEINE CEDEX –
Téléphone : 01 49 64 22 00 – Télécopie : 01 49 64 24 29