



PHOTOGRAPHIE NON CONTRACTUELLE

PTP476F- 22 11 2010

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.

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 : **S-M-L**

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 1 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.

TEMP-COOK 476

ALIMENTARITE

Adapté au contact alimentaire pour tout type d'aliment selon la Directive Européenne CEE 1935/2004. Il convient particulièrement aux manipulations de sortie cuisson en biscuiterie, boulangerie ainsi qu'en sortie de four et présentation de plats en restauration.

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

LEGISLATION

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).

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	3
n-Heptane°	J	142-82-5	++	ND	6
Sodium hydroxyde 40%°	K	1310-73-2	++	ND	6
Acide sulfurique 96%	L	7664-93-9	+	ND	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.

GUIDE DE CHOIX ALIMENT / GANT

Adapté au contact avec ce type d'aliments		Protection thermique
Si Ph > 4,5, adapté au contact avec ce type d'aliments, si Ph < 4,5, inadapté		
Inadapté au contact avec ce type d'aliments		Temp-Cook 476
Boissons	Sans alcool ou titrant moins de 5%Vol.	
	Titrant plus de 5% vol.	
Céréales, Amidons, Sucres, Chocolats et produits dérivés	Amidons, féculés ,cereales, farines, semoules, pâtes	
	Biscuiterie,boulangerie et pâtisserie seches,confiserie et sucreries solides; sans matieres grasses	
	Biscuiterie,boulangerie, pâtisserie et confiseries solides presentant des matieres grasses	
	Chocolat et succédané, produits enrobés.	
	Boulangerie et pâtisserie fraiches sans matiere grasse,confiserie en pâte humide; miel,sirops	
Fruits, Légumes et dérivés	Entiers, frais, réfrigérés;secs ou deshydratés; à coque décortiqués et séchés	
	Transformés:en morceaux,purée, pâte ou conserve en milieu aqueux	
	Transformés en milieu alcoolique (> 5%Vol)	
	Transformés en milieu huileux	
	Fruits à coque décortiqués et grillés	
Graisses et huiles	Fruits à coques en pâte ou creme	
	Animales ou vegetales, naturelles ou élaborées Emulsions d'eau dans l'huile (margarine, beurre..)	
Produits Animaux et Œufs	Crustacés et mollusques sans coquille ou carapace	
	Préparation de Poissons frais, réfrigérés,salés, fumés, ou en pâte.	
	Toutes viandes fraîches, réfrigérées, salées, fumées ,en pâte ou creme.	
	Produits transformés à base de viande (jambon, bacon....)	
	Conserves (et semi-) de viandes ou poissons en milieu aqueux	
	Conserves (et semi-) de viandes ou poissons en milieu huileux	
Produits Laitiers	Œufs, jaunes d'œufs, blancs d'œufs sous toutes formes	
	Lait entier, ecremé ou lait partiellement déshydraté	
	Lait fermenté (yoghourt,lait battu,...) , creme et creme aigre	
	Fromages entiers à croûte non comestible	
	Autres fromages	
Assaisonnements	Présure liquide ou pâteuse	
	Présure en poudre ou séchée	
	Sauces sans matiere grasse en surface	
	Sauces de type emulsions huile dans l'eau (mayonnaise, cremes salade..)	
	Sauces où l'huile et l'eau forment 2 couches distinctes	
Préparations alimentaires composites	Moutardes	
	Vinaigre	
	Sel de cuisine	
	Tartines, Sandwichs, Toasts presentant des matieres grasses en surface	
	Tartines, Sandwichs, Toasts ne presentant pas de matieres grasses en surface	
	Soupes, plats préparés en poudre ou sechés avec matieres grasses en surface	
	Soupes, plats préparés en poudre ou sechés sans matiere grasse en surface	
Autres	Soupes, plats préparés liquides ou pâteux avec matieres grasses en surface	
	Soupes, plats préparés liquides ou pâteux sans matiere grasse en surface	
	Aliments frits ou rôtis d'origine vegetale (pomme de terre, beignet...)	
	Aliments frits ou rôtis d'origine animale	
	Aliments secs presentant des matieres grasses en surface	
	Aliments secs ne presentant pas de matieres grasses en surface	
	Plantes, épices, aromates, café et succédanés de café en granulés ou en poudre	
	Extraits de café liquide	
	Cacao en poudre	
	Cacao en pâte	
Autres	Extraits concentrés titrant 5% vol d'alcool ou plus	
	Levures et substances fermentantes en pâte	
	Levures et substances fermentantes sèches	
	Aliments congelés ou surgelés	
	Glaces	