Mapa



Hitzehandschuhe Temp-Cook 476

pure[11]-Nr.: 1105537, Marke: Mapa

Eigenschaften

- 1. Abriebfest EN388:2016: 4
- 2. Schnittschutz EN388:2016: 4
- 3. Weiterreißfestigkeit EN388:2016: 4
- 4. Durchstichfestigkeit EN388:2016: 3
- 5. Schnittfestigkeit Variante 2 EN388: Klasse D
- AQL (Acceptable Quality Level)-Wert: 0,65
- Chemikalienbeständigkeit - Typ: Typ A
- Handschuhtyp: Sonstige
- Länge in cm: 45 cm
- Lebensmittelkonformität
- Material: Nitril
- Silikonfrei
- Temperaturschutz: Hitzeschutz EN 407 und Kälteschutz
- Verpackungsform: paarweise verpackt
- Viren-/Mikroorganismenschutz EN ISO 374-5:2016
- Marke: MAPA

Empfohlene Reinraumklassen

ISO 6 | 7 | 8 | 9

GMP C | D

we care

pure[11] GmbH |
Bavariafilmplatz 7 | D-82031 Grünwald
T +49 89 5589434 0
F +49 89 5589434 77
www.pure11.de
info@pure11.de

Material

- Nitril

Verpackung

- PAAR

Produktvarianten

pure[11]-Nr.: 1105537WH10, Hitzehandschuhe Temp-Cook 476

Farbe: Weiß; Größe: 10 / VE: PAAR

pure[11]-Nr.: 1105537WH7, Hitzehandschuhe Temp-Cook 476

Farbe: Weiß; Größe: 7 / VE: PAAR

pure[11]-Nr.: 1105537WH9, Hitzehandschuhe Temp-Cook 476

Farbe: Weiß; Größe: 9 / VE: PAAR

TempCook 476

BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE DATEN

- **Material** Nitril
- **Länge (cm)** 45
- **Farbe** Weiß
- **Innenverarbeitung** Temperaturschutz durch Strick
- **Außenverarbeitung** Handfläche mit Profil
- **Größe / EAN** 7 9 10
- **Verpackung** 1 Paar/Beutel - 6 Paar/Karton
- **Ergänzende Informationen** Garantiert silikonfrei



LEISTUNGSERGEBNISSE

Zertifizierungskategorie 3

CE 0334

				Type A		
Fingerfertigkeit EN 420 : 1/5	111	X2XXXX		AFGJO T	4443D	Der Schutzhandschuh ist zugelassen für den Kontakt mit Leben gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parla Er eignet sich vor allem zur Entnahme heißer Gegenstände aus Bäckereien, Großküchen sowie im Cateringbereich.

Legende

EN 388 MECHANISCHE GEFAHREN

LEISTUNGSNIVEAU
0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)
- Abriebfestigkeit
- Schnittfestigkeit
- Weiterreißfestigkeit
- Durchstichfestigkeit
- Schnittschutz nach ISO 13997
- Schlagschutz

EN 407 THERMISCHE RISIKEN Hitze und Feuer

LEISTUNGSNIVEAU
0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
- Brandverhalten
- Schutz vor Kontakthitze
- Schutz vor konvektiver Wärme
- Schutz vor Strahlungswärme
- Schutz vor kleinen Flüssigmetallspritzern
- Schutz vor großen Flüssigmetallspritzern

SPEZIFISCHER CHEMIKALIENSCHUTZ

EN ISO 374-1 Type A	EN ISO 374-1 Type B	EN ISO 374-1 Type C
U V W X Y Z	X Y Z	

A	Methanol	**J**	n-Heptan
B	Aceton	**K**	Natriumhydroxid 40%
C	Acetonitril	**L**	Schwefelsäure 96%
D	Dichlormethan	**M**	Salpetersäure 65 %
E	Kohlenstoffdisulfid	**N**	Essigsäure 99 %
F	Toluol	**O**	Ammoniak 25 %
G	Diethylamin	**P**	Wasserstoffperoxid 30 %
H	Tetrahydrofuran	**S**	Fluorwasserstoffsäure 40 %
I	Ethylacetat	**T**	Formaldehyd 37 %

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

EN 511 KÄLTESCHUTZ

LEISTUNGSNIVEAU
0-4 0-4 0 oder 1
- Konvektive Kälte
- Kontaktkälte
- Wasserdichtigkeit

Weitere Informationen: **www.mapa-pro.com**

MAPA SAS - Défense Ouest - 420, rue d'Estienne d'Orves - 92705 Colombes Cedex - FRANCE
Tel: +33 (0)1 49 64 22 00 - Fax: +33 (0)1 49 64 24 29

MAPA® PROFESSIONAL
www.mapa-pro.com

TempCook 476

DIE BESONDEREN VORTEILE

- Hitzeschutz bis 150°C (max. empfohlene Kontakttemperatur)
- Beständig gegenüber Ölen, Fetten und gängigen Reinigungsmitteln
- Cremeweiße Farbe entspricht den Kleidungsstandards der Gastronomiebranche

HAUPTEINSATZGEBIETE

Bäckereien

- Entnahme aus Backöfen

Lebensmittelindustrie

- Vorkochen

Gaststättengewerbe

- Entnahme von Blechen aus Öfen (trocken oder feucht)
- Umgang mit Warmhalteöfen
- Leeren von Autoklaven, Entnahmen aus Dampföfen

Kommunale Einrichtungen (Verpflegungsdienste)

- Entnahme warmer Speisen aus Öfen
- Leeren von Autoklaven, Entnahme aus Dampföfen

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 (insbesondere mechanische und/oder chemische Eigenschaften). - Handschuhe nur anziehen, wenn die Hände trocken und sauber sind. - Sicherstellen, dass die Innenseiten der Handschuhe vor jeder weiteren Benutzung komplett getrocknet sind. - Handschuhe können im Umgang mit tensidhaltigen Waschlotionen verwendet werden. - Im Falle eines brennenden Gefühls aufgrund dauerhafter Nutzung, den Kontakt zur Wärmequelle unmittelbar beenden und Handschuhe ausziehen. Bei dauerhaftem Kontakt, zwei Paar Handschuhe im Wechsel verwenden. - Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schutzhandschuhe keine Beschädigung aufweisen. - Personen mit einer Sensibilisierung auf Dithiocarbamate und Thiazole sollten diese Handschuhe nicht tragen. - Handschuhe nicht in der Nähe sich bewegender Maschinen oder -teile tragen.

Lagerbedingungen

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

Waschanleitung

- Außenseite des Handschuhs reinigen unter fließend Wasser und mit Seife (bei stärkeren Verschmutzungen einen gängigen Haushaltsreiniger verwenden). Danach mit trockenem Tuch abreiben.
- Der Handschuh ist auch waschmaschinengeeignet: 40°C und Verwendung eines gängigen Waschmittels. Allerdings ist im Anschluss ein langer und aufwendiger Trocknungsprozess erforderlich: Handschuh teilweise auf links drehen, aufrecht auf einen Grillrost stellen und mehrere Stunden im Heißluftofen bei maximal 60°C trocknen. Wird der Handschuh nicht völlig getrocknet, kann er anfangen unangenehm zu riechen durch Bakterienbildung.
- Achtung: Bei unsachgemäßer Verwendung oder aber auch bei Reinigungsprozessen, die nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann sich das Leistungsverhalten der Handschuhe verändern.

Anleitung zum Trocknen

- Nicht für den Trockner geeignet

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 :** 0075/014/162/02/09/0078
- **Ausgestellt von der Benannten Stelle Nr. :** 0075 - C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07

MAPA® PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

TempCook 476

> Hygienisches Arbeiten kombiniert mit effektivem Wärmeschutz; 100% flüssigkeitsdicht

- Hitzeschutz bis 150°C (max. empfohlene Kontakttemperatur)
- Beständig gegenüber Ölen, Fetten und gängigen Reinigungsmitteln
- Cremeweiße Farbe entspricht den Kleidungsstandards der Gastronomiebranche

Bäckereien
- Entnahme aus Backöfen

Lebensmittelindustrie
- Vorkochen

Gaststättengewerbe
- Entnahme von Blechen aus Öfen (trocken oder feucht)
- Umgang mit Warmhalteöfen
- Leeren von Autoklaven, Entnahmen aus Dampföfen

Kommunale Einrichtungen (Verpflegungsdienste)
- Entnahme warmer Speisen aus Öfen
- Leeren von Autoklaven, Entnahme aus Dampföfen



Cat. 3



Type A









Besondere Merkmale

Lange Stulpe zum Schutz des Unterarms, ideal z.B. beim Umgang mit heißen Blechen

TempCook	476
Material	Nitril
Länge (cm)	45
Stärke (mm)	-
Handgelenk	-
Farbe	Weiß
Innenverarbeitung	Temperaturschutz durch Strick
Außenverarbeitung	Handfläche mit Profil
Größe / EAN	7 9 10
Verpackung	1 Paar/Beutel - 6 Paar/Karton

MAPA® PROFESSIONAL
www.mapa-pro.com