

Ultrafood (AR) 495

DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Material Nitrilo
- Longitud (cm) 32
- Grosor (mm) 0.38
- Color Azul
- Acabado interior Flocado
- Acabado exterior Textura grabada
- Talla / EAN 6 7 8 9 10
- Embalaje 1 par/bolsa - 10 pares/bolsa - 100 pares/cartón



RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3



Destreza EN 420 : 5/5

AJKL

4101

Símbolos



PELIGROS MECÁNICOS EN 388

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-5 0-4 0-4

Resistencia a la perforación
Resistencia al desgarro
Resistencia a los cortes
Resistencia a la abrasión



PROTECCIÓN QUÍMICA LIGERA EN 374



MICROORGANISMOS EN 374



CONTAMINACIÓN RADIOACTIVA EN 421



PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA EN 374

Código Producto letra químico

A	Methanol
B	Acetona
C	Acetonitrilo
D	Diclorometano
E	Carbono Disulfuro
F	Tolueno
G	Dietilamina
H	Tetrahidrofurano
I	Acetato de etilo
J	n-Heptano
K	Sosa cáustica al 40%
L	Ácido sulfúrico al 96%



PELIGROS DEL FRÍO EN 511

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-4 0 ó 1

Permeabilidad en el agua
Resistencia al frío de contacto
Resistencia al frío convectivo



CALOR Y FUEGO En 407

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4

Resistencia a las grandes proyecciones de metal en fusión
Resistencia a las pequeñas proyecciones de metal en fusión
Resistencia al calor radiante
Resistencia al calor convectivo
Resistencia al calor de contacto
Comportamiento al fuego

Si necesita información adicional: www.mapa-pro.com

MAPA[®]
PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Muy buena resistencia a los aceites y grasas animales y vegetales
- Buen agarre de los objetos deslizantes gracias al relieve antideslizante
- Apto para estar en contacto con productos alimenticios
- Se puede utilizar solo o como sobreguante
Recomendado para personas sensibles a las proteínas del látex natural
- Certificación INAL

PRINCIPALES USOS

Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de alimentos
- Corte de pescado en filetes

INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

Contacto de alimentos US

- FDA 21CFR 177.2600

LEGISLACIÓN

- **Certificado de examen de tipo de la CE** : 0075/014/162/08/18/1648
- **Emitido por el ente aprobado n°** : 0075 - C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07
- **Certificado de aseguramiento de la calidad** : 0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS