



# TempCook 476

## DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

Material Nitrilo  
 Longitud (cm) 45  
 Color Blanco  
 Acabado interior Protección térmica tejida  
 Acabado exterior Textura grabada  
 Talla / EAN 7 9 10  
 Embalaje 1 par/bolsa - 6 pares/cartón  
 Información complementaria Garantizado sin silicona



## RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



Apto para uso con todo tipo de alimentos, según la Directiva Eu  
 Particularmente adecuado para retirar utensilios del horno, en l  
 y pan, así como en la presentación de platos en caterings.

### Símbolos

#### EN 388 PELIGROS MECÁNICOS



NIVEL DE RENDIMIENTO  
 0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)  
 Protección contra impactos  
 Resistencia al corte conforme a ISO 13997  
 Resistencia a la perforación  
 Resistencia al desgarro  
 Resistencia a los cortes  
 Resistencia a la abrasión

#### EN 407 PELIGROS TÉRMICOS calor y fuego



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

#### PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA

##### EN ISO 374-1 Type A



U V W X Y Z

- A Metanol
- B Acetona
- C Acetonitrilo
- D Diclorometano
- E Carbono disulfuro
- F Tolueno
- G Dietilamina
- H Tetrahidrofurano
- I Acetato de etilo

##### EN ISO 374-1 Type B



X Y Z

- J n-heptano
- K Sosa caústica al 40%
- L Ácido sulfúrico al 96%
- M Ácido nítrico 65 %
- N Ácido acético 99 %
- O Amoniaco 25 %
- P Peróxido de hidrógeno 30 %
- S Ácido fluorhídrico 40 %
- T Formaldehído 37 %

##### EN ISO 374-1 Type C



##### EN 421



#### CONTAMINACIÓN RADIATIVA

#### MICROORGANISMOS

##### EN ISO 374-5



Protección contra bacterias y hongos

##### EN ISO 374-5



Protección contra bacterias, hongos y virus

##### VIRUS



#### RIESGOS DEL FRÍO

##### NIVELES DE PRESTACIÓN

0-4 0-4 0 o 1  
 Permeabilidad en el agua  
 Resistencia al frío de contacto  
 Niveles de prestación



## TempCook 476

### VENTAJAS ESPECÍFICAS

Color blanco-crema, responde a los estándares de vestimenta de la Restauración Fuera del Hogar (RFH)  
Protección térmica hasta 150 °C  
Interior y exterior del guante lavables para una mejor higiene  
Resistencia a aceites, grasas y a los principales productos detergentes

### PRINCIPALES USOS

#### Panaderías

Sacar bandejas de los hornos

#### Industria alimenticia

Precocinados

#### Industria hostelera

Sacar platos calientes de hornos (húmedos o secos)

Sacar platos de hornos para calentar

Sacar objetos de autoclaves u hornos a vapor

#### (en)\* Local Authorities (Catering Services)

(en)\* Removing hot dishes from dry or wet ovens

(en)\* Removing items from autoclaves and steam ovens

### INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

#### Instrucciones de uso

Se recomienda comprobar que los guantes son apropiados para el uso deseado, porque las condiciones de uso en el lugar de trabajo pueden variar de las pruebas de tipo "CE"- (especialmente las propiedades mecánicas y/o químicas), según la temperatura, abrasión y desgaste de los guantes.

Ponga los guantes en manos secas y limpias.

Asegúrese de que la parte interior de los guantes está seca antes de volver a ponérselos.

El guante es compatible con lociones de lavado y detergentes.

En caso de sensación de quemazón por su uso sostenido, retire las manos inmediatamente de la fuente de calor y quítese los guantes.

Alterne entre 2 pares cuando sea necesario el uso sostenido.

Inspeccione los guantes para ver si tienen grietas y daños de desgarros antes de volver a utilizarlos.

No se recomienda a personas alérgicas a ditiocarbamatos o tiazoles utilizar estos guantes.

No utilice estos guantes cerca de maquinaria en movimiento.

#### Condiciones de almacenamiento

Almacenar los guantes en su embalaje original protegidos de la luz, la humedad y el calor

#### Condiciones de lavado

El exterior del guante se puede lavar bajo agua corriente y jabón (o detergentes domésticos actuales) para lavar los guantes sucios y después límpielos con un paño seco.

Después de lavar completamente el guante (interior y exterior) se recomienda un secado prolongado y delicado

Dar la vuelta parcialmente al guante desde el interior hasta la muñeca

Colocar el guante verticalmente en una rejilla

Secar durante varias horas en un horno caliente a temperatura máxima de 60°C

Cuidado: el uso incorrecto de los guantes o mandarlos a un proceso de limpieza o tintorería que no esté recomendado específicamente puede alterar sus niveles de rendimiento.

#### Condiciones de secado

No voltearlo caliente

#### Contacto de alimentos US

FDA 21CFR 177.2600

### LEGISLACIÓN

Este producto no está clasificado como peligroso de acuerdo con el reglamento (CE) n.º 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo. Este producto contiene menos del 0,1 % de sustancias extremadamente preocupantes (SVHC) y no contiene sustancias incluidas en el Anexo XVII del reglamento n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (REACH).

Certificado de examen de tipo de la CE : 0075/014/162/02/09/0078

Emitido por el ente aprobado nº : 0075 - C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07