

# KryTech 838

## DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Longueur (cm) 34
- Epaisseur (mm)
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Support tricoté sans couture à base de fibres PEHD
- Taille / EAN 6 7 8 9 10 11
- Conditionnement 1 gant/sachet - 10 gants/carton



## RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 2



Dexterité EN 420 : 5/5

2X4XE  
ISO 13997 :  
24.2 N (2467g)



L'ISO 13997 indique le poids nécessaire à mettre sur une lame pour couper en un seul mouvement.

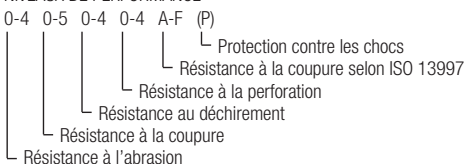
Le résultat a été obtenu selon la norme ISO 13997, à partir de la moyenne de plusieurs mesures. Comme les échantillons individuels auront évidemment une résistance à la coupure plus ou moins grande que la moyenne, ce résultat ne constitue qu'une indication générale de protection.

### Légendes

#### EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



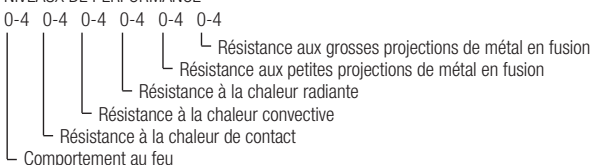
NIVEAUX DE PERFORMANCE



#### EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



NIVEAUX DE PERFORMANCE



#### DANGERS CHIMIQUES

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



U V W X Y Z

- A Méthanol
- B Acétone
- C Acétonitrile
- D Dichlorométhane
- E Carbone disulfure
- F Toluène
- G Diéthylamine
- H Tétrahydrofurane
- I Acétate d'éthyle

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



X Y Z

- J n-Heptane
- K Soude caustique 40%
- L Acide sulfurique 96%
- M Acide nitrique 65%
- N Acide Acétique 99%
- O Ammoniaque 25%
- P Peroxyde d'hydrogène 30%
- S Acide fluorhydrique 40%
- T Formaldéhyde 37%

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



##### EN 421



CONTAMINATION RADIOACTIVE

#### MICRO-ORGANISMES

##### EN ISO 374-5



Protection contre bactéries et champignons

##### EN ISO 374-5



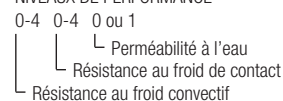
Protection contre bactéries, champignons, et virus

VIRUS



DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE



Pour plus de détails : [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

[www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

## AVANTAGES SPECIFIQUES

- Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 24,2 N)
- Protection renforcée de l'avant-bras grâce à sa longue manchette
- Toutes les performances du gant sont garantis jusqu'à 20 cycles de nettoyage (90 ° C)
- Traçabilité du lavage grâce à une étiquette spécifique de suivi du nombre de lavage  
Adapté au contact avec tout type de nourriture
- Ancien nom: Krotech Food 838

## PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

### Collectivités (Restauration Collective)

### Agro-alimentaire

- Découpe de viande et poissons
- Désossage de volaille
- Désossage, tranchage

## CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

### Instructions pour l'utilisation

- Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation pouvant différer de celles des essais de type «CE». • Il est déconseillé aux personnes sensibilisés au latex naturel (poignet avec du caoutchouc naturel élastique). • Fait pour être utilisé à proximité de machines en mouvement

### Conditions de stockage

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et de l'humidité

### Conditions de lavage

- Essuyer les gants contaminés par des huiles ou des graisses avec un chiffon sec avant de les retirer. Les performances des gants sont garanties jusqu'à 20 cycles de lavage dans les conditions décrites ci dessous : Utilisation d'une machine à laver industrielle et d'une lessive standard, température du programme synthétique 90°C et essorage à 400 tours par minute. Une mauvaise utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage ou de blanchiment qui n'est pas spécifiquement recommandé peut altérer les niveaux de performances.

### Conditions de séchage

- Séchage à 60 ° C maximum. Mettre les gants sur des mains sèches et propres. S'assurer que l'intérieur des gants est sec avant de les réutiliser.

## LÉGISLATION

Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP). Ce produit ne contient ni substance préoccupante à des teneurs supérieures à 0.1%, ni substance figurant à l'annexe XVII selon le règlement n°1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).

- **Attestations CE de type** : 0075/014/162/08/18/1651
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 -CTC - 4 rue Hermann Frenkel - 69367- Lyon Cedex 07- France