

# Classics L-210

## DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- **Material** Látex natural
- **Longitud (cm)** 31
- **Grosor (mm)** 0.46
- **Muñeca** Puño recto
- **Color** Natural
- **Acabado interior** liso clorinado
- **Acabado exterior** Relieve antideslizante, clorinado
- **Talla / EAN** 6 7 8 9 10 11
- **Embalaje** 12 pares/bolsa - 144 pares/cartón
- **Información complementaria** Garantizado sin silicona



## RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3

CE 0334



0010

### 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**



**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



**PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA EN 374**

Código letra Producto químico

A	Methanol
B	Acetona
C	Acetonitrilo
D	Diclorometano
E	Carbono Disulfuro
F	Tolueno
G	Diethylamina
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

Si necesita información adicional: [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**  
PROFESSIONNEL

# Classics L-210

## DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Destreza excelente: guante delgado de material flexible
- Acabado clorado para una mejor protección de los productos manipulados
- Apropriados para contacto con productos alimenticios

## PRINCIPALES USOS

### Industria alimenticia

- Enlatado
- Fabricación de queso
- Deshuesado de aves de corral
- Corte de pescado en filetes
- Preparación de alimentos
- Manipulación de frutas y vegetales

## INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

### Instrucciones de uso

- Se recomienda comprobar que los guantes son apropiados para el uso pretendido porque las condiciones de uso en el lugar de trabajo pueden variar de las pruebas de tipo "CE".
- No se recomienda a personas alérgicas a látex natural, tiazoles y ditiocarbamatos utilizar estos guantes.
- Ponga los guantes en manos secas y limpias.
- No utilice los guantes en contacto con ninguna sustancia química durante un periodo de tiempo mayor que el tiempo de impregnación. Consulte la tabla de resistencia química a continuación o póngase en contacto con el Servicio técnico para el cliente de • MAPA