

TERMICOS FRÍO

THERMOSPAN

ref. GT-120



¹ NOTA: Ver alimentos compatibles según documento adjunto
² AVISO: Testado para el manejo de alimentos en la parte del guante SIN puntos.

DESCRIPCIÓN

Tejido de punto acrílico y Spandex.
 Color azul.
 Palma moteada con puntos de PVC. El guante también puede emplearse con los puntos en la parte del dorso de la mano.
 Perfecto ajuste a la mano. Guante muy elástico, con dos tamaños se cubre un amplio espectro de tallas.
 Tacto suave y confortable.



MANTENIMIENTO Y LAVADO

Almacenar en su embalaje original en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y radiación (incluyendo la luz solar).
 No lavar.
 Después del trabajo es recomendable limpiarlo con un paño húmedo.

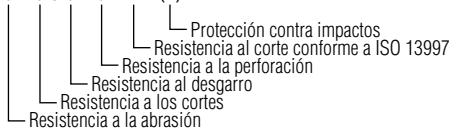


PICTOGRAMAS DE MARCADO

EN 388 PROTECCIÓN RIESGOS MECÁNICOS



NIVEL DE RENDIMIENTO
 0-4 0-5 0-4 0-4 A-F (P)



PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA

EN 374-1 Tipo A



U V W X Y Z

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

EN 374-1 Tipo B



X Y Z

- J n-Heptano
- K Hidróxido sódico al 40%
- L Ácido sulfúrico al 96%
- M Ácido nítrico 65%
- N Ácido acético 99%
- O Amoníaco 25%
- P Peróxido de hidrógeno 30%
- S Ácido fluorhídrico 40%
- T Formaldehido 37%

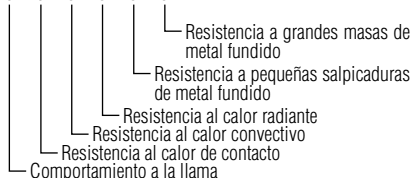
EN 374-1 Tipo C



EN 407 PROTECCIÓN RIESGO TÉRMICOS (CALOR Y/O FUEGO)



NIVEL DE RENDIMIENTO
 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4



PROTECCIÓN CONTRA LOS MICROORGANISMOS

EN 374-5



Protección contra bacterias y hongos

EN 374-5



Protección contra bacterias, hongos y virus

VIRUS

EN 511 PROTECCIÓN CONTRA EL FRÍO



NIVEL DE RENDIMIENTO
 0-4 0-4 0 ó 1



EN 381-7 PROTECCIÓN CONTRA SIERRAS DE CADENA



CLASE 0 16 m/s
 CLASE 1 20 m/s
 CLASE 2 24 m/s

CLASE (*)

PROTECCIÓN RIESGO ELÉCTRICOS

EN 60903



PROTECCIÓN BOMBEROS

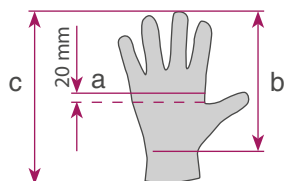
EN 659



Nota: Un nivel marcado como "X" significa que no ha sido testado / no se requiere protección

TERMICOS FRÍO

TABLA DE TALLAS Y MEDIDAS DEL USUARIO



Tallas	6	7	8	9	10	11
Circunferencia de la mano en mm (a)			203	229		
Longitud de la mano en mm (b)			182	192		
Longitud total del guante en mm (c)			240	250		

USO RECOMENDADO

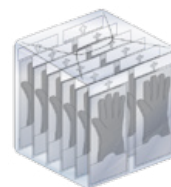
Trabajos con riesgo mecánico y térmico (frío) hasta temperatura mínima de -10°C.



ESPECIFICACIONES



1 par bolsa



12 pares bolsón



240 pares caja

Packaging

COLOR	MATERIAL DE SOPORTE	MATERIAL DE RECUBRIMIENTO	PESO / GROSOR DEL SOPORTE	TALLAS	CODIGO EAN INDIVIDUAL	EMBALAJE
Azul	Acrílico y Spandex	PVC	Galga 13	8 (M) 9 (L)	8430951064387 8430951064400	1 PAR/BOLSA 12 PARES/BOLSÓN 240 PARES/CAJA

Este producto es conforme a la Directiva Europea 89/686/CEE en base a la aplicación de los apartados que correspondan de las normas EN 420, EN 388 y EN 511.

Los valores indicados se basan en ensayos de laboratorio. El producto tendrá larga vida de servicio cuando se use siguiendo la información suministrada y su duración dependerá del tratamiento y aplicación del producto. La protección no será la adecuada o total si el producto está dañado, se usa de manera incorrecta o en aplicaciones no recomendadas. 3L INTERNACIONAL declina toda responsabilidad por el uso indebido de este producto.

En caso de duda consulte con nuestro servicio técnico.

N.R.S. 39-04347/S

CONTACTO CON ALIMENTOS

En este documento se indican los grupos de alimentos que pueden ser manipulados y/o estar en contacto con el guante THERMOSPAN (ref. GT-120) según el Reglamento (UE) N° 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Ensayos realizados por LEITAT (Organismo Notificado nº 0162) según informe IN-00991/2015.

Fecha: 19/07/2017

*Nota: los alimentos tachados en rojo NO pueden ser manipulados con este modelo de guante

01	Bebidas
01.01	Bebidas no alcohólicas o alcohólicas con un grado de alcohol inferior o igual al 6% vol: A: Bebidas Claras: Aguas, sidras, zumos de frutas o de hortalizas claros, simples o concentrados, néctares de frutas, limonadas, jarabes, biter, infusiones, café, té, cervezas, bebidas sin alcohol, bebidas energéticas y similares; aguas aromatizadas; extracto de café líquido B: Bebidas turbias: Zumos, néctares y bebidas sin alcohol que contengan pulpa de frutas, mostos que contengan pulpa de frutas, chocolate líquido
01.02	Bebidas alcohólicas de grado alcohólico comprendido entre el 6% y 20% vol
01.03	Bebidas alcohólicas de grado alcohólico superior al 20% y todos los licores cremosos
01.04	Diversos: alcohol etílico sin desnaturalizar
02	Cereales, derivados de los cereales, productos de pastelería, galletería, bollería y panadería
02.01	Almidones y féculas
02.02	Cereales en estado natural; inflados; en copos (incluidas palomitas de maíz, copos de maíz y similares)
02.03	Harina de cereales y sémolas
02.04	Pastas secas; por ejemplo, macarrones, espaguetis y productos similares; y pastas frescas
02.05	Productos secos de pastelería, galletería, bollería y panadería: A: Con grasas en superficie B: otros
02.06	Productos frescos de pastelería bollería y panadería; masa fresca: A: Con grasas en superficie B: otros
03	Chocolates, azúcares y sus derivados. Productos de confitería
03.01	Chocolates, productos recubiertos de chocolate, sucedáneos y productos recubiertos de sucedáneos
03.02	Productos de confitería: A: En forma sólida: I: Con grasas en la superficie II: Otros B: En forma de pasta: I: Con grasas en la superficie II: Húmedos
03.03	Azúcar derivados: A: En forma sólida: cristales y polvo B: Melazas, jarabes de azúcar, miel y similares
04	Frutas, hortalizas y sus derivados
04.01	Frutas enteras, frescas o refrigeradas, sin pelar
04.02	Frutas transformadas: A: Frutas secas o deshidratadas; enteras, troceadas; en harina o en polvo B: Frutas en purés; conservas; pastas; en su jugo o en almibar (mermeladas, compotas y similares) C: Frutas conservadas en un medio líquido: I: En un medio oleoso II: En un medio alcohólico
04.03	Frutos de cáscara (cacahuets, castañas, almendras, avellanas, nueces, piñones y otros): A: sin cáscara; secos; en láminas o en polvo B: sin cáscara y tostados C: En forma de pasta o crema
04.04	Hortalizas enteras frescas o refrigeradas, sin pelar
04.05	Hortalizas transformadas: A: Hortalizas secas o deshidratadas; enteras, troceadas o en forma de harina o polvo B: Hortalizas frescas, peladas o cortadas C: Hortalizas en purés; conservas; pastas o en su jugo (incluidas las encurtidas o en salmuera) D: Hortalizas en conserva: I: En un medio oleoso II: En un medio alcohólico
05	Grasas y aceite
05.01	Grasas y aceites animales y vegetales, naturales o tratados (incluidas la mantequilla de cacao, la manteca y la mantequilla resolidificada)
05.02	Margarina, mantequilla y otras grasas compuestas de emulsiones acuosas en aceite

06	Productos de origen animal y huevos
06.01	Pescados: A: Frescos, refrigerados, transformados, salados o ahumados, incluidas las huevas de pescado B: Pescados en conserva I: En un medio oleoso II: En un medio alcohólico
06.02	Crustáceos y moluscos (incluidos ostras, mejillones y caracoles) A: Frescos, en sus conchas B: Sin conchas; transformados; conservados o cocidos con la concha I: En un medio oleoso II: En un medio alcohólico
06.03	Carne de todas las especies zoológicas (incluidas las aves de corral y la caza): A: Frescas, refrigeradas, saladas o ahumadas B: Productos cárnicos transformados (jamón, salchichón, bacón, salchichas y otros) o en forma de paté o crema C: Productos cárnicos marinados en un medio oleoso
06.04	Carnes en conserva: A: En un medio graso u oleoso B: En un medio acuoso
06.05	Huevos enteros; yemas y claras de huevo A: En polvo; secos o congelados B: Líquidos o cocidos
07	Productos lácteos
07.01	Leche: A: Leche y bebidas a base de leche entera; parcialmente deshidratadas y desnatadas o parcialmente desnatadas B: Leche en polvo; incluidos los preparados para lactantes (a base de leche entera en polvo)
07.02	Leche fermentada; como el yogur; la leche batida y productos similares
07.03	Nata y nata ácida
07.04	Quesos: A: Enteros, con corteza no comestible B: Quesos naturales sin corteza o con corteza comestible (gouda, camembert y similares) y quesos fundidos C: Quesos transformados (queso fresco, queso cottage y similares) D: Quesos en conserva: I: En un medio oleoso II: En un medio acuoso (feta, mozzarella y similares)
08	Productos diversos
08.01	Vinagre
08.02	Alimentos fritos o asados: A: Patatas fritas, buñuelos y similares B: De origen animal
08.03	Preparaciones para sopas, caldos o salsas en forma líquida, sólida o en polvo (extractos, concentrados); preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas; platos preparados, incluidos levaduras y gasificantes: A: En polvo o secos: I: De tipo graso II: Otros B: En otras formas distintas de en polvo o secos: I: De tipo graso II: Otros
08.04	Salsas: A: De tipo acuoso B: De tipo graso; por ejemplo; mayonesas o salsas derivadas; salsas cremosas para ensaladas y otras mezclas emulsionadas; como salsas a base de coco
08.05	Mostazas (salvo la mostaza en polvo de la partida 08.14)
08.06	Sándwiches, tostadas, pizza y similares, que contengan cualquier clase de alimentos A: Con grasas en la superficie B: Otros
08.07	Helados
08.08	Alimentos secos: A: Con grasas en la superficie B: Otros
08.09	Alimentos congelados o ultracongelados
08.10	Extractos concentrados con un grado alcohólico inferior o igual al 6% vol
08.11	Cacao: A: Cacao en polvo, incluso desgrasado y ultradesgrasado B: Pasta de cacao
08.12	Café, tostado o no; descafeinado o soluble; sucedáneos del café granulados o en polvo
08.13	Hierbas aromáticas y otras hierbas; como manzanilla, malva; menta, té, tila y otras
08.14	Especias y condimentos en estado natural, como canela, clavo; mostaza en polvo; pimienta; vainilla; azafrán, sal y otras
08.15	Especias y condimentos en un medio oleoso; como pesto o pasta de curry