

ICOGUANTI PROFESSIONAL BASIC - Blue			
Documento NI – MPBB/001	Data: 13/01/2014	Edizione: 01-01-14	Pag.: 1/2

Denominazione prodotto	ICOGUANTI PROFESSIONAL BASIC -- Blue
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A.
Codice commerciale	MPBB
Tipo di D.P.I.	Guanto di disegno semplice da utilizzare per le attività rientranti nella classe I di rischio – Rischi minori (Direttiva 89/686/CEE).
Attestazione CE	Autocertificazione
Ente emittente	ICOGUANTI S.p.A.

1. Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto in lattice naturale con felpatura interna ed anatomico (mano destra e sinistra). Finitura esterna antiscivolo su palmo e dita, trattamento antibatterico interno.

Taglie disponibili	S / 6-6,5	M / 7-7,5	L / 8-8,5	XL / 9-9,5
--------------------	-----------	-----------	-----------	------------

2. Conformità

- Conforme alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche e alla norma armonizzata EN 420.
- Conforme alla Norma ASTM D4679.
- Prodotto in stabilimenti certificati ISO 9001:2008.

3. Caratteristiche fisiche

Colore		Blue		
Taglia	Dimensioni (mm)			
	Lunghezza (± 10)	Circonferenza (± 10)		
		palmo	polso	bordo
S / 6-6,5	300	189	194	246
M / 7-7,5	300	206	204	252
L / 8-8,5	300	222	222	259
XL / 9-9,5	300	230	234	294
Spessore (mm)		0,35 ± 0,05		
Carico di rottura (MPa)		16 ± 2		
Allungamento a rottura (%)		600 (min)		

4. Packaging

4.1 Guanti confezionati in buste corte in PP da paio provviste di Euroslot.

Dimensioni busta (mm)	270 X 150	Spessore (µm)	50	Peso (g)	4 (Valori nominali)
-----------------------	-----------	---------------	----	----------	---------------------

4.2 Cartoni da 50 (5 X 10) buste con sottoconfezioni da 10.

Dimensioni cartone (mm)	265 X 335 X 150	Peso (g)	370 (Valori nominali)
-------------------------	-----------------	----------	-----------------------

ICOGUANTI PROFESSIONAL BASIC - Blue

Documento NI – MPBB/001

Data: 13/01/2014

Edizione: 01-01-14

Pag.: 2/2

5. Avvertenze per l'uso e lo stoccaggio

- 5.1. La scelta del guanto idoneo al tipo di lavoro deve essere fatta in base al tipo di rischio, alle esigenze del posto di lavoro e alle condizioni ambientali.
- 5.2. Prodotto contenente lattice di gomma naturale: può causare in soggetti sensibili patologie allergico / irritative con quadri clinici anche gravi in soggetti a rischio.
- 5.3. I guanti contengono componenti potenzialmente allergizzanti in soggetti sensibili che possono causare irritazione e/o reazioni allergiche. Qualora si verifici una manifestazione allergica consultare immediatamente il medico.
- 5.4. Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.
- 5.5. Effettuare sempre una prova preliminare nelle reali condizioni di utilizzo.
- 5.6. Prima di ogni successivo utilizzo, controllare l'integrità del guanto.
- 5.7. Indossare i guanti asciutti all'interno con le mani asciutte e pulite.
- 5.8. Rimboccare la parte terminale del guanto onde evitare gocciolamenti sul braccio.
- 5.9. Pulire i guanti dopo l'uso ed asciugarli lontano da fonti di calore e alla luce solare.
- 5.10. Lavare i guanti con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.
- 5.11. Prodotto destinato al contatto breve e ripetuto (se continuativo max 30 min. a 40°C) con: bevande non alcoliche ed alcoliche al 10% max. e pH > 4,5, cereali e derivati, prodotti della panetteria secchi e freschi aventi anche in superficie sostanze grasse, prodotti della pasticceria secchi e freschi aventi anche in superficie sostanze grasse, prodotti della biscotteria secca e fresca aventi anche in superficie sostanze grasse, cioccolato, zuccheri e loro derivati, dolciumi aventi anche sostanze grasse in superficie, frutta intera e/o secca disidratata e/o in pezzi e/o conservata e/o in mezzo oleoso o alcolico (< 10%), frutta in guscio (es. arachidi, castagne) sbucciata e/o secca, e/o sotto forma di pasta o crema, ortaggi interi e/o freschi e/o refrigerati non pelati, ortaggi secchi e/o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (< 10%), olio, burro, margarina ed emulsioni di olio in acqua, pesci freschi e/o refrigerati e/o salati e/o affumicati, comprese le uova di pesce, conserve di pesce in mezzo oleoso, crostacei e molluschi freschi nella conchiglia e/o senza conchiglia in mezzo oleoso, carni fresche e/o refrigerate e/o salate e/o affumicate, prodotti trasformati a base di carne (es prosciutto, salame), conserve di carne in mezzo oleoso, uova intere tuorlo, albume in polvere e/o secchi e/o congelati, formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi (es camembert) senza crosta e/o con crosta commestibile, formaggi conservati in mezzo oleoso, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), preparazioni omogeneizzate, piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, lieviti e sostanze sale, salse oleose con pH > 4,5, panini, tartine, sandwich, toast e/o con sostanze grasse in superficie, alimenti congelati e surgelati, cacao in polvere ed in pasta, caffè, estratto di caffè liquido, piante aromatiche, spezie ed aromi allo stato naturale.
- 5.12. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 5.13. Conservare i guanti nel loro imballaggio originale in luogo fresco ed asciutto, in quanto un'errata conservazione può causare problemi di calzatura temporanei e reversibili che vengono eliminati ponendo i guanti in un luogo asciutto.
- 5.14. Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore.
- 5.15. Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 5.16. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 5.17. ICOGUANTI S.p.A. garantisce la conformità del presente prodotto ai dati tecnici standard della stessa, alla data della consegna a distributori autorizzati. Nella misura in cui è consentito dalla legge, la presente garanzia viene rilasciata in sostituzione di qualsiasi altra garanzia, comprese eventuali garanzie di idoneità ad uno scopo specifico. La responsabilità di ICOGUANTI S.p.A. si limita al rimborso del prezzo di acquisto del prodotto in questione. Gli acquirenti e gli utenti del prodotto accettano i termini di queste limitazioni della garanzia, termini che non possono essere alterati da qualsiasi accordo scritto o orale.