

<b>DPL PROFESSIONAL NITRILE LEGGERO</b>			
Documento NI – MPNLX/008	Data: 18/04/16	Edizione: 08-04-16	Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	<b>DPL Professional Nitrile Leggero</b>
Produttore	DPL Group Sri Lanka
Codice	811C-20.33
Codice commerciale	<b>MPNLX</b>
Tipo di D.P.I.	Guanti di disegno complesso da utilizzare per le attività rientranti nella categoria III di rischio (Direttiva 89/686/CEE).
Attestazione CE	N° 912 811C-20.33
Organismo notificato	INSPEC CERTIFICATION Ltd. U.K. (Notified body N° 0194)

**1. Descrizione prodotto e sue varianti**

Guanto sintetico in nitrile clorinato all' interno ed all'esterno, senza felpatura ed anatomico (mano destra e sinistra). Finitura esterna antiscivolo a tronco di piramide su palmo e dita e bordino diritto.

Taglie disponibili	S / 6	M / 7	L / 8	XL / 9	XXL/10
--------------------	-------	-------	-------	--------	--------

**2. Conformità**

- 2.1 Conforme come D.P.I. alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche.
- 2.2 Conforme alle Norme tecniche EN 374-1, 2,3:2003, EN 388:2003 ed EN 420:2003 + A1:2009 armonizzate alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche.
- 2.3 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2008 & 14001:2004.

**3. Caratteristiche prestazionali a Norme CE**

EN 420:2003 (Requisiti generali per i guanti)	Misure	Test superati
	Destrezza	Livello 5
EN 388:2003 (Determinazione alla resistenza ai rischi meccanici)	Abrasione	Livello 2
	Taglio	Livello 0
	Strappo	Livello 0
	Perforazione	Livello 1
EN 374 - 2:2003 (Determinazione alla resistenza alla penetrazione)	Tenuta all'aria	Livello 2 AQL 1.5
EN 374 – 3:2003 (Determinazione alla resistenza alla permeazione dei prodotti chimici)	Metanolo cod. A	Livello 1
	n-eptano cod.J	Livello 2
	Idrossido di sodio 40% cod. K	Livello 4
	Acido solforico 96% cod. L	Livello 2
	Esano	Livello 5

	Idoneo contatto breve e ripetuto ( se continuativo max 2 ore a 40°C) con tutti gli alimenti (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti).
---	---

**DPL PROFESSIONAL NITRILE LEGGERO**

Documento NI – MPNLX/008

Data: 18/04/16

Edizione: 08-04-16

Pag.: 2/3

**Alimenti manipolabili**

Bevande non alcoliche ed alcoliche al 50% max., 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 (marmellata o similari) e/o in mezzo acquoso, oleoso o alcolico (> 5%), 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, ortaggi secchi e/o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (> 5%), olio, burro, margarina ed emulsioni di olio in acqua, pesci freschi e/o refrigerati e/o salati e/o affumicati e/o sotto forma di pasta, crostacei e molluschi, carni fresche e/o refrigerate e/o salate e/o affumicate e/o sotto forma di pasta, prodotti trasformati a base di carne (es prosciutto, salame), conserve di carne e di pesce in mezzo acquoso e/o oleoso, uova anche senza guscio in polvere e/o secche, tuorlo d'uovo liquido e/o in polvere e/o congelato, albume secco, latte intero e/o parzialmente e/o totalmente scremato e/o disidratato, latte fermentato (es yogurt) e/o battuto e le loro associazioni con frutta e derivati di essa, crema, crema acida, formaggi interi con crosta e/o senza, presame liquido e/o pastoso e/o in polvere, aceto, 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 fermentanti in pasta e/o secchi, sale, salse, maionese e suoi derivati, mostarde, tartine, sandwich, toast, gelati, alimenti congelati e surgelati, cacao in polvere ed in pasta, caffè, estratto di caffè liquido, piante aromatiche, spezie ed aromi allo stato naturale.

**4. Caratteristiche fisiche**

Colore		Azzurro		
Dimensioni (mm)				
Taglia	Lunghezza (± 10)	Circonferenza (± 5)		
		palmò	polso	bordino
S / 6	330	195	185	284
M / 7	330	214	206	296
L / 8	330	220	218	302
XL / 9	330	244	234	310
XXL / 10	330	268	256	326
Spessore dorso (mm)		0.20 ± 0.04		

**5. Packaging**

5.1. 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)
-----------------------	-----------	---------------	----	----------	---------------------

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

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

**DPL PROFESSIONAL NITRILE LEGGERO**

Documento NI – MPNLX/008

Data: 18/04/16

Edizione: 08-04-16

Pag.: 3/3

**6. Avvertenze**

- 6.1. I guanti contengono componenti potenzialmente allergizzanti in soggetti sensibili che possono causare irritazione e/o reazioni allergiche. Qualora si verifichi una manifestazione allergica consultare immediatamente il medico.
- 6.2. Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.
- 6.3. Effettuare sempre una prova preliminare nelle reali condizioni di utilizzo.
- 6.4. Non utilizzare i guanti in contatto con il prodotto chimico per periodi superiori a quelli relativi al livello di prestazione (0 < 10 min. 1 > 10 min. 2 > 30 min. 3 > 60 min. 4 > 120 min. 5 > 240 min. 6 > 480 min.).
- 6.5. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 6.6. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

**7. Istruzioni per l'uso**

- 7.1. La scelta del guanto idoneo al tipo di lavoro deve essere fatta prima dell'utilizzo, in base al tipo di rischio, alle esigenze del posto di lavoro e alle condizioni ambientali ed in caso di dubbi contattare il Servizio Assistenza.
- 7.2. Scegliere la taglia
- 7.3. Prima di ogni successivo utilizzo, controllare l'integrità del guanto.
- 7.4. Indossare i guanti asciutti all'interno con le mani asciutte e pulite.
- 7.5. Rimboccare la parte terminale del guanto onde evitare gocciolamenti sul braccio.
- 7.6. Pulire i guanti dopo l'uso, per eliminare i residui del prodotto chimico utilizzato ed asciugarli lontano da fonti di calore e alla luce solare.
- 7.7. Lavare i guanti con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.
- 7.8. Prodotto per alimenti: destinato solo al contatto breve e ripetuto ( se continuativo max 2 ore a 40°C) con tutti gli alimenti (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti).
- 7.9. Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 7.10. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 7.11. ICOQUANTI 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 ICOQUANTI 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.
- 7.12. Il prodotto, identificato con apposito n° di lotto, richiede che si continui ad adottare le misure per garantire la rintracciabilità nei vari passaggi fino all'utilizzatore finale (Regolamento 1935/2004 art. 5).

**8. Raccomandazioni**

- 8.1 Lavare le mani dopo l'uso.
- 8.2 Se usati con molta frequenza utilizzare prodotti stabilizzanti il pH della pelle.

**9. Trasporto e stoccaggio**

- 9.1 Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore
- 9.2 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.