



Protection thermique

TEMPCOOK 476

Température pouvant atteindre 250°C | Milieux aqueux

Hygiène et protection thermique performante, 100% étanche



PROTECTION CHIMIQUE
TYPE A

PROTECTION CONTRE LA COUPURE
NIVEAU D

EN 388



4443D

EN 374-1



Type A
AFGJOT

EN 374-5



EN 511



111

EN 407



X2XXXX

Dextérité EN ISO
21420: 1/5



BfR XXI - Germany

Décret ministériel italien 21/03/73
Arrêté français au 05/08/2020

CATÉGORIE 3



0334

AVANTAGES SPÉCIFIQUES



Protection thermique

- Protection thermique jusqu'à 250°C* (*à partir de 150°C, le produit peut devenir plus rigide et la couleur peut changer, mais les performances thermiques ne sont pas altérées)



Durabilité

- Résistance aux huiles, graisses et aux principaux produits détergents.



Compatibilité alimentaire

- Couleur blanc-crème, répond aux standards vestimentaires de la Restauration Hors Foyer (RHF)

INDUSTRIES

- Collectivité: Restauration Collective
- Industrie Agroalimentaire

APPLICATIONS

- Sorties de plats chauds de fours secs ou humides
- Sorties d'autoclaves ou de fours vapeurs
- Pré-cuisson
- Sortie de plats en four de maintien au chaud
- Sortie de four de cuisson



Protection thermique

TEMPCOOK 476

Température pouvant atteindre 250°C | Milieux aqueux

(LÉGENDES)

EN388	DANGERS MÉCANIQUES
	NIVEAUX DE PERFORMANCE (X = NON TESTÉ)
4 4 4 3 D	
0-4 0-5 0-4 0-4 A-F P	
	Protection contre les chocs (optionnel)
	Résistance à la coupure selon ISO 13997
	Résistance à la perforation
	Résistance au déchirement
	Résistance à la coupure
	Résistance à l'abrasion

EN407	DANGERS THERMIQUES (CHALEUR ET FEU)
	NIVEAUX DE PERFORMANCE (X = NON TESTÉ)
X 2 X X X X	
0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4	
	Résistance aux grosses projections de métal en fusion
	Petites projections de métal fondu
	Résistance à la chaleur radiante
	Résistance à la chaleur convective
	Résistance à la chaleur de contact
	Propagation de flamme

EN 511:2006	DANGER DU FROID
	NIVEAUX DE PERFORMANCE (X = NON TESTÉ)
1 1 1	
0-4 0-4 0/1	
	Perméabilité à l'eau
	Résistance au froid de contact
	Résistance au froid convectif

EN ISO 374-1	DANGERS CHIMIQUES
	A: Méthanol F: Toluène G: Diéthylamine J: n-Heptane O: Ammoniaque 25% T: Formaldéhyde 37%
TYPE A	

EN ISO 374-5	MICRO-ORGANISMES
	Protection contre bactéries et champignons

	CONTACT ALIMENTAIRE
	Arrêté français au 05/08/2020 BfR XXI - Germany Décret ministériel italien 21/03/73

(DÉTAILS PRODUIT)

Finition intérieure	Tricot protection thermique
Finition extérieure	Relief antidérapant
Matière	Nitrile
Couleur	Blanc
Longueur (cm)	45
Tailles	7 9 10
Résistivité de surface selon l'EN1149-1 (Valeur dans la surface de la paume à 25% d'humidité relative)	1.6E+11 Ω
Résistance verticale selon EN1149-2 (Valeur dans la surface de la paume à 25% d'humidité relative)	> 3E+13 Ω

(DÉTAILS LOGISTIQUES)

Emballage	1 paire/sachet 6 paires/carton
-----------	-----------------------------------

(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).
- Ce produit est conforme au Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil, concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, au décret français du 05/08/2020, au décret ministériel italien du 21/03/73 et à la recommandation allemande BfR XXI.
- Attestations UE de type: 0075/014/162/04/19/1095
- Délivré par l'organisme agréé nr: 0075 CTC - 4, rue Hermann Frenkel - 69367 Lyon Cedex 07- FRANCE

Edité 01/09/2026

MAPA SAS capital de 35.000.010 €
420, rue d'Estienne d'Orves
92705 Colombes Cedex France
RCS Nanterre 314 307 720

mapa-pro.com

MAPA
PROFESSIONAL