



THERMOSPAN

ref.: GT-120

TÉRMICOS FRÍO

EN 388



2 1 3 1 X

EN 511



X 2 0



¹ NOTA: Ver alimentos compatibles según documento adjunto

NOTE: See compatible foods in the annexed document.

² AVISO: Testado para el manejo de alimentos en la parte del guante SIN puntos.

WARNING: Tested for food handling on the side WITHOUT dots

DESCRIPCIÓN

Tejido de punto acrílico y Spandex sin costuras en 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.

DESCRIPTION

Seamless acrylic and spandex glove in blue colour. Dotted palm with PVC dots. The glove can be also used with the dotted area on the back of the hand. Perfect hand adjustment. Very elastic glove, with just two sizes a wide range of hand dimensions is covered. Comfortable and soft tact.

USO RECOMENDADO

Trabajos con riesgo mecánico y térmico (frío) hasta temperatura mínima de -20°C.

RECOMMENDED USE

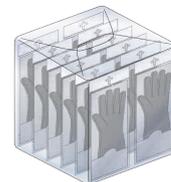
Works with mechanical and thermal (cold) risks. T. min. -20°C

ESPECIFICACIONES

SPECIFICATIONS



1 par bolsa
1 pair polybag



12 pares bolsón
12 pairs big polybag



240 pares caja
240 pairs box

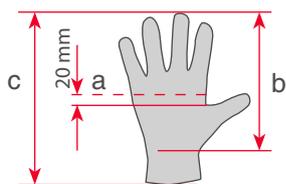
Packaging

COLOR COLOUR	MATERIAL DE SOPORTE SUPPORT MATERIAL	MATERIAL DE RECUBRIMIENTO COATING MATERIAL	PESO / GROSOR DEL SOPORTE SUPPORT WEIGHT / THICKNESS	TALLAS SIZES	CODIGO EAN INDIVIDUAL INDIVIDUAL EAN CODE	EMBALAJE PACKAGING
Azul	Acrílico y Spandex	PVC	Galga 13	8 (M)	8430951064387	1 PAR / BOLSA 12 PARES / BOLSÓN 240 PARES / CAJA
Blue	Acrylic & Spandex	PVC	Gauge 13	9 (L)	8430951064400	1 PAIR / POLYBAG 12 PAIRS / BIG POLYBAG 240 PAIRS / BOX



TABLA DE TALLAS Y MEDIDAS DEL USUARIO

USER'S SIZES AND MEASUREMENTS TABLE



Talla Size	6	7	8	9	10	11
a Circunferencia de la mano en mm Hand circumference in mm	152	178	203	229	254	279
b Longitud de la mano en mm Hand length in mm	160	171	182	192	204	215
c Longitud total del guante en mm Glove total length in mm	220	230	240	250	260	270

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.
- No planchar.
- No emplear blanqueantes.
- No lavar en seco.
- No secar en secadora.

Storage in its original package in a dry, cool environment away from heat & radiation sources (including sunlight).

- Do not wash.
- Do not iron.
- Do not bleach.
- Do not dry wash.
- Do not tumble dry.



PICTOGRAMAS DE MARCADO MARKING PICTOGRAMMS

EN 388 Guantes de protección contra riesgos mecánicos Protective gloves against mechanical risks



ABCDEF

REQUISITO REQUIREMENT

NIVEL DE RENDIMIENTO PERFORMANCE LEVEL

A	Resistencia a la abrasión Abrasion resistance	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
B	Resistencia al corte por cuchilla Blade cut resistance	Mínimo 0 - Máximo 5 Minimum 0 - Maximum 5
C	Resistencia al desgarro Tear resistance	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
D	Resistencia a la perforación Puncture resistance	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
E	Resistencia al corte TDM TDM cut resistance	Mínimo A - Máximo F Minimum A - Maximum F
F	Resistencia al impacto Impact resistance	Si cumple: P If meet: P

EN 407 Guantes de protección contra riesgos térmicos (calor y/o fuego) Protective gloves against thermal risks (heat and/or fire)



ABCDEF

REQUISITO REQUIREMENT

NIVEL DE RENDIMIENTO PERFORMANCE LEVEL

A	Comportamiento a la llama Burning behaviour	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
B	Calor de contacto Contact heat	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
C	Calor convectivo Convective heat	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
D	Calor radiante Radiant heat	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
E	Pequeñas salpicaduras de metal fundido Small splashes of molten metal	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
F	Grandes masas de metal fundido Big masses of molten metal	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4

EN 12477 Guantes de protección para soldadores Protective gloves for welders

PROPIEDAD PROPERTY

REQUISITO MÍNIMO MINIMUM REQUIREMENT

	NORMA EN EN STANDARD	TIPO A TYPE A	TIPO B TYPE B
Abrasión Abrasion	EN 388	2	1
Corte por cuchilla Blade cut	EN 388	1	1
Desgarro Tear	EN 388	2	1
Perforación Puncture	EN 388	2	1
Comportamiento a la llama Burning behaviour	EN 407	3	1
Calor de contacto Contact heat	EN 407	1	1
Calor convectivo Convective heat	EN 407	2	-
Pequeñas salpicaduras de metal fundido Small splashes of molten metal	EN 407	3	2
Dexteridad Dexterity	EN 420	1	4

EN ISO 374-1 Guantes de protección contra los productos químicos y los microorganismos. Parte 1: Terminología y requisitos de prestaciones para riesgos químicos. Protective gloves against dangerous chemicals and micro-organisms. Part 1: Terminology and performance requirements for chemical risks



EN ISO 374-1

Type A



UVWXYZ

EN ISO 374-1

Type B



XYZ

EN ISO 374-1

Type C



Z

PRODUCTOS / PRODUCTS

A Metanol Methanol	G Dietilamina Diethylamine	M Ácido nítrico (65%) Nitric Acid (65%)
B Acetona Acetone	H Tetrahidrofurano Tetrahydrofuran	N Ácido acético (99%) Acetic Acid (99%)
C Acetonitrilo Acetonitrile	I Acetato de etilo Ethyl Acetate	O Hidróxido amónico (25%) Ammonium Hydroxide (25%)
D Diclorometano Dichloromethane	J n-Heptano n-Heptane	P Peróxido de hidrógeno (30%) Hydrogen Peroxide (30%)
E Disulfuro de carbono Carbon Disulphire	K Hidróxido sódico (40%) Sodium hydroxide (40%)	S Ácido fluorhídrico (40%) Hydrofluoric Acid (40%)
F Tolueno Toluene	L Ácido sulfúrico (96%) Sulphuric Acid (96%)	T Formaldehído (37%) Formaldehyde (37%)

EN ISO 374-5 Guantes de protección contra los productos químicos y los microorganismos peligrosos. Parte 5: Terminología y requisitos de prestaciones para riesgos por microorganismos. Protective gloves against dangerous chemicals and micro-organisms. Part 5: Terminology and performance requirements for micro-organisms risks



EN ISO 374-5



Protección contra bacterias y hongos

EN ISO 374-5



Protección contra bacterias, hongos y virus

VIRUS

EN 381-7 Ropas de protección para usuarios de sierras de cadena accionadas a mano. Parte 7: Requisitos para guantes de protectores contra sierras de cadena Protective clothing for users of hand-held chain-saws. Part 7: Requirements for chainsaw protective gloves



CLASE *



CLASE *

Class 0 Velocidad de cadena = 16±0,2 m/s
Chain speed = 16±0,2 m/s

Class 1 Velocidad de cadena = 20±0,2 m/s
Chain speed = 20±0,2 m/s

Class 2 Velocidad de cadena = 24±0,2 m/s
Chain speed = 24±0,2 m/s

EN 511 Guantes de protección contra el frío Protective gloves against cold



ABC

REQUISITO REQUIREMENT

NIVEL DE RENDIMIENTO PERFORMANCE LEVEL

A Frío convectivo Convective cold	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
B Frío de contacto Contact cold	Mínimo 0 - Máximo 4 Minimum 0 - Maximum 4
C Permeabilidad al agua Water permeability	0 ó 1 0 or 1

Nota: Un nivel marcado como "X" significa que no ha sido testado / no se requiere protección
Note: A level marked as a "X" means not tested / protection not required

Este EPI cumple con los Requisitos Esenciales de Salud y Seguridad del Reglamento (UE) 2016/425 en base a la aplicación de los apartados que correspondan de las normas EN ISO 21420, 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, S.A. declina toda responsabilidad por el uso indebido de este producto. En caso de duda consultar con nuestro servicio técnico.

This PPE is in conformity with the Health and Safety Requirements of the Regulation (EU) 2016/425 by meeting the correspondent sections of the standards EN ISO 21420, EN 388 & EN 511. The values indicated are based in laboratory tests. The product will have a long life when used following the information provided and its duration will depend on the treatment and application of the product. The protection will not be adequate or total if the product is damaged, used incorrectly or in non-recommended applications. 3L INTERNACIONAL, S.A. declines any responsibility for the misuse of this product. In case of hesitation please contact our Technical Department.

Empresa Certificada:



N.R.S. 39-04347/S

3L hi-tech
specialized working gloves
safety, design & comfort

3L INTERNACIONAL, S.A.
Avda. Santa Cruz 36
39100 - Santa Cruz de Bezana
Cantabria - España (SPAIN)
Tel.: +34 942 58 23 23 / Fax.: +34 942 58 23 24
3l@3linternacional.com www.3linternacional.com

12204/2 FT
21/11/23

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) Nº 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.

*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 (cacahuetes, 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

Empresa Certificada:



N.R.S. 39-04347/S



specialized working gloves
safety, design & comfort

3L INTERNACIONAL, S.A.

Avda. Santa Cruz 36
39100 - Santa Cruz de Bezana
Cantabria - España (SPAIN)
Tel.: +34 942 58 23 23 / Fax.: +34 942 58 23 24
3l@3linternacional.com www.3linternacional.com

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