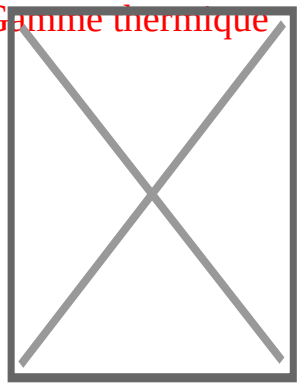
février 2013

Mapa Professionnel

Gamme thermique



L'offre de Mapa Professionnel en gants thermiques s'est récemment enrichie de deux modèles, Temp-Dex 710 et Temp-Dex Plus 720, pour compter cinq gants à ce jour.

A travers le développement de cette gamme lancée il y a plusieurs années, l'objectif de Mapa Professionnel est de développer des produits innovants qui garantissent une protection à la chaleur de contact efficace tout en ayant une bonne résistance mécanique et en protégeant d'autres types de risques pour certains modèles.

Ainsi, son gant Temp-Tec 332, qui présente une excellente isolation thermique grâce à un double tricot coton, possède une enduction néoprène qui lui confère une résistance chimique polyvalente. Un revêtement antidérapant confère en outre un bon grip à ce gant EN 388 (2212), EN 407 (niveau 2 à la chaleur de contact), EN 374 (ACJKL) et EN 511.

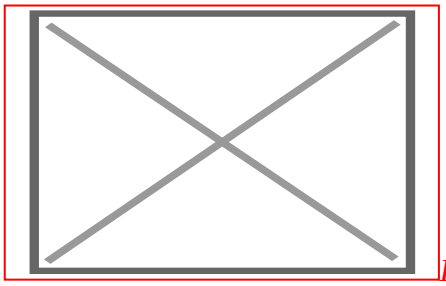
Le Temp-Cook 476, gant 100% étanche dédié à la restauration et adapté à la préparation de tous types d'aliments, est un gant tricoté avec une enduction nitrile certifié selon les mêmes normes mais avec des niveaux de résistance mécanique supérieurs (niveau 4 en abrasion, coupure et déchirure) ainsi qu'une résistance élevée aux huiles, graisses et principaux détergents.

Développé pour répondre aux contraintes d'un travail en milieu sec, le Temp-Tech 725 est un gant à manchette en cuir qui assure une protection de niveau 4 à la coupure grâce à son support à base de fibres aramides. Convenant pour des températures élevées jusqu'à 250°C, Temp-Tech 725 possède une finition intérieure en tricot 100% coton qui absorbe efficacement la transpiration.

Les nouveaux gants Temp-Dex offrent quant à eux une dextérité nettement supérieure aux gants thermiques classiques qui les destine aux travaux de précision. Chaque couche de ces gants permet d'emprisonner un maximum d'air, le meilleur isolant possible, et protège efficacement la main de la pièce chaude. La technologie bouclette coton dont bénéficient ces gants tricotés à enduction nitrile permet d'allier isolation thermique et finesse du gant, pour la dextérité.

Le Temp-Dex 710, lauréat du Prix de l'innovation à Préventica Bordeaux 2012, vous est présenté ci-contre, le tout dernier modèle de la gamme, le Temp-Dex Plus 720, faisant l'objet d'une présentation spécifique dans le dossier sur les gants de protection de ce même numéro.

La machine thermique Heat Testing®

*Pour pallier les limites de la norme EN 407, peu discriminante quant à la résistance à la chaleur des gants, le service R&D de Mapa Professionnel a développé une machine permettant de tester les gants en alliant température, temps de contact et dégradation du matériau dont est fait le produit. Ainsi, la machine Heat Testing simule un usage réel avec une pression équivalente au port d'une pièce de 1 kg par main. Un capteur thermique mesure la température à l'intérieur du gant pendant le temps de contact avec une pièce chaude. Ces mesures permettent ensuite de réaliser des courbes « température/temps de contact » indiquant avec précision la zone d'efficacité du gant, et donc le temps maximal pendant lequel l'utilisateur peut maintenir un objet en toute sécurité en fonction de sa température de travail.*

Aide au choix

Pour accompagner les professionnels dans la sélection du gant adapté à leur secteur d'activité, Mapa Professionnel a développé divers outils pédagogiques facilement accessibles sur le site www.mapa-pro.fr. Outre le catalogue général de la marque sont consultables en ligne différents guides apportant tous types d'informations utiles (caractéristiques produits, contenu des normes, schémas, résultats de tests...). A partir du site, un code QR scannable avec un smartphone permet le téléchargement des différentes documentations.