

Vantage® proFood®



PROTECTION CONTRE LES COUPURES

ALIMENTAIRE

PROTECTION DU PRODUIT

RÉF. #	MODÈLE DE MANCHETTE	COULEUR	TAILLE EN	LONGUEUR MM	CONDITIONNEMENT
70-866 	Poignet tricot	Bleu clair	6, 7, 8, 9, 10	235 - 280	6 pièces par sachet refermable réutilisable, 12 sachets par carton.



Quand la technologie concilie haute résistance à la coupure et isolation thermique

PRINCIPAUX SECTEURS INDUSTRIELS



APPLICATIONS RECOMMANDÉES

- Désossage
- Découpe
- Débitage en tranches et en dés
- Filetage du poisson
- Transformation de fruits et légumes
- Préparation de repas

DESCRIPTION

- Exclusivement réservée à nos produits haut de gamme, la technologie de résistance à la coupure d'Ansell utilise des fils révolutionnaires contenant des fibres Dyneema®, et atteint ainsi un rapport protection contre les coupures/ poids inégalé. Classés niveau 5 en matière de résistance à la coupure, les gants Vantage® proFood® garantissent une protection optimale lors du maniement de couteaux tranchants, renforçant la sécurité de l'opérateur.
- Les températures fraîches imposées par les règles d'hygiène alimentaire peuvent gêner moralement et physiquement les opérateurs. Les fils spéciaux dont sont composés les gants Vantage® proFood® assurent une meilleure isolation des mains et une excellente protection contre le froid, jusqu'à 0° C.
- Confort et préhension optimisés au bénéfice de la productivité.
- Rentabilité : lavage en machine à haute température sans rétrécissement.
- Conformité à la législation alimentaire européenne.
- Code de couleur standardisé pour le surjet.

TECHNOLOGIE INTÉGRÉE

Dyneema®



CATÉGORIE II



Ansell Healthcare Europe N.V.

Riverside Business Park Block J Boulevard International 55 B-1070 Brussels, Belgium
 Tel. +32 (0) 2 528 74 00 Fax +32 (0) 2 528 74 01 Fax Customer Service +32 (0) 2 528 74 03
<http://www.ansell.eu> E-mail info@ansell.eu

Ansell