

Vantage® proFood®

Hochwirksamer Schnitt- und
Kälteschutz durch
fortgeschrittene Technologien

Mittlere Risiken



Waschmaschinenfester kälteisolierender, Schnittschutzhandschuh

Sie suchen nach einem maximalen Schnittschutz mit gleichzeitiger Vermeidung von kalten, steifen Händen? Der Vantage® proFood® von Ansell ist der erste am Markt erhältliche Handschuh mit einem Schnittschutz Ebene 5 und einem gleichzeitigen Schutz vor Temperaturen bis zum Gefrierpunkt. Das Ergebnis? Ein optimaler Schutz bei der Verarbeitung von Lebensmitteln durch erhöhte Sicherheit, höheren Tragekomfort und damit eine Steigerung der Produktivität.

Empfohlene Anwendungsgebiete

- Entbeinen
- Auslösen
- Aufschneiden und Würfeln
- Fischfiletierung
- Verarbeiten von Obst und Gemüse
- Zubereiten von Mahlzeiten

Herausragender Schnittschutz

Die für unsere Handschuhe der Premium-Klasse reservierte Ansell-Schnittschutztechnologie verwendet technische Garne mit Dyneema® und erzielt damit das beste Verhältnis von Schnittschutz und Materialgewicht, das am Markt erhältlich ist. Der in der Schnittschutzebene 5 eingestufte Vantage® proFood® bietet den idealen Schutz bei der Arbeit mit scharfen Klingen.

Wirksamer Kälteschutz

Die niedrigen Temperaturen bei der hygienischen Verarbeitung von Lebensmitteln können

sowohl unangenehm als auch ungesund sein. Statt mit handelsüblichen Garnen wird der Vantage® proFood® für eine bessere Isolierung und wirksamen Schutz bei Temperaturen bis ca. 0°C aus technischen Garnen hergestellt.

Ausgezeichnete Trageigenschaften und Griffsicherheit für eine höhere Produktivität

Der Vantage® proFood® wird mit Hinblick auf eine gute und komfortable Passform gefertigt. Dieser Handschuh bietet außerdem eine höhere Griffsicherheit bei nassen oder fettigen Lebensmitteln und erhöht somit die Produktivität und Sicherheit der Anwender.

Kosteneffizienz: Kein Einlaufen beim Waschen mit hohen Temperaturen

Die Handschuhe Vantage® proFood® sind eine intelligente Investition. Sie behalten selbst nach mehreren Wäschen ihre Form und Größe. Während ihrer Produktion wird der

Vantage® proFood® bei 90°C vorgewaschen. Das Ergebnis ist seine Waschmaschinenfestigkeit bis zu 90°C ohne weiteres Einlaufen.

Konformität mit den EU-Vorschriften für Lebensmittel

Der Vantage® proFood® von Ansell erfüllt die geltenden EU-Richtlinien und nationalen Gesetze für den Kontakt mit Lebensmitteln. Beispiel: Gemäß den geltenden Hygienevorschriften ist der Vantage® proFood® nicht mit einem Etikett versehen.

Standardisierte Farbcodierung am Stulpenumschlag

Die jeweilige Größe des Vantage® proFood® lässt sich leicht an der Farbe des Stulpenumschlags erkennen.

Verpackungseinheit

6 Handschuhe pro wiederverwendbarem PE-Beutel mit Reißverschluss. 72 Handschuhe pro Karton

Spezifikationen

Art.-Nr.	Beschreibung	Größe	
70-866	Mittelschwerer Handschuh, 10 Gauge, Technische Garne, beidseitig tragbar	7, 8, 9, 10	Grün/Weiss/Rot/Blau



354X
EN388

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