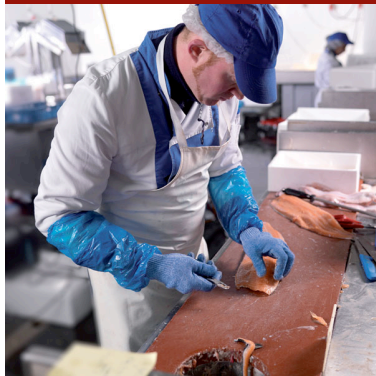


# Vantage® proFood®

Magnífica protección contra cortes y aislamiento del frío gracias a su avanzada tecnología

Diseño intermedio



## Guantes resistentes a los cortes, lavables y con aislamiento térmico

Busca una máxima protección contra cortes y un alivio para sus manos frías? Los guantes Ansell Vantage® proFood® son los primeros que ofrecen resistencia a cortes hasta un nivel de cortes 5 y un excelente aislamiento contra temperaturas por debajo de 0° C. El resultado? Una óptima solución de protección de manos para la preparación de alimentos que ofrece una mayor seguridad, un mayor nivel de confort del usuario y mejor productividad.

## Uso recomendado

- Deshuesado
- Despiezado
- Corte
- Fileteado de pescado
- Tratamiento de frutas y verduras
- Preparación de carnes

## Magnífica protección contra cortes

Reservada exclusivamente para nuestros mejores guantes, la tecnología de resistencia a los cortes de Ansell utiliza un revolucionario sistema de hilos con fibra de Dyneema®, para lograr la mejor relación peso-protección contra cortes del mercado. Homologados a un nivel de cortes 5, los guantes Vantage® proFood® ofrecen una protección extra cuando se trabaja con cuchillos afilados, aumentando la seguridad del trabajador.

## Magnífico aislamiento contra el frío

Las bajas temperaturas necesarias para la preparación higiénica de alimentos puede

resultar incómoda y para los trabajadores, y causar problemas de salud. En lugar de hilos comunes, los guantes Vantage® proFood® se fabrican con hilos especiales para mejorar el aislamiento y proteger aún más contra temperaturas por debajo de 0° C.

## Excelente confort y agarre para mejorar la productividad

El guante Vantage® proFood® ha sido diseñado para adaptarse a la mano de manera cómoda. El guante ofrece también un mejor agarre en entornos húmedos y grasientos, mejorando la productividad y la seguridad.

## Económico: no encoge tras su lavado a altas temperaturas

El guante Vantage® proFood® es una inversión inteligente. Totalmente lavables, conservan su forma y su tamaño tras lavados repetidos. Durante su fabricación, los guantes Vantage® proFood® se someten a un proceso de prelavado a 90°C Por ello estos

guantes pueden lavarse a temperaturas de hasta 90° C sin que encojan.

## Cumplen con la normativa alimentaria de la UE

Los guantes Ansell Vantage® proFood® cumplen con la normativa en vigor sobre contacto alimentario de la Unión Europea y con la normativa nacional aplicable. Por ejemplo, en cumplimiento de la normativa sobre higiene, los guantes Vantage® proFood® no llevan ninguna etiqueta adherida.

## Codificación por colores estandarizada en el reborde del puño

Para facilitar su identificación, las tallas de los guantes Vantage® proFood® se indican mediante el color del reborde del puño.

## Embalaje

6 piezas por bolsa de plástico reutilizable, con cierre. 72 piezas por caja de embalaje

## Especificaciones

Referencia	Descripción	Talla	
70-866	Peso medio, galga 10. Hilos patentados. Ambidiestros	7, 8, 9, 10	Verde/Blanco/Rojo/Azul



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](mailto:info@ansell.eu)