

Vantage® proFood®

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

Risques intermédiaires



Gant résistant à la coupure, thermiquement isolé et lessivable

Vous recherchez une protection maximale contre les coupures et l'engourdissement dû au froid ? Les gants Vantage® proFood® d'Ansell sont les premiers à combiner une résistance à la coupure de niveau 5 et une excellente isolation contre des températures proches de 0° C. Cette double qualité fait des gants Vantage® proFood® la solution de protection des mains par excellence pour les applications de préparation alimentaire, où ils sont synonymes de gains de productivité, de sécurité et de confort pour l'utilisateur.

Utilisations recommandées

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

Résistance exceptionnelle à la coupure

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.

Excellente isolation thermique

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

Les gants Vantage® proFood® sont étudiés pour s'ajuster parfaitement et confortablement à la main. Ils assurent également une meilleure préhension en milieu humide et gras, améliorant ainsi à la fois la productivité et la sécurité.

Rentabilité : lavage en machine à haute température sans rétrécissement

Les gants Vantage® proFood® représentent un investissement malin. Entièrement lavables en machine, ils conservent leur forme et leur taille lavage après lavage. Prélavés à 90°C en cours de production, les gants Vantage® proFood® supportent

sans aucun rétrécissement les lessivages jusqu'à 90°C.

Conformité à la législation alimentaire européenne

Les gants Vantage® proFood® d'Ansell satisfont entièrement aux réglementations européennes en matière de contact avec les aliments ainsi qu'aux législations nationales applicables. Ainsi, conformément aux réglementations d'hygiène, les gants Vantage® proFood® ne présentent pas d'étiquette extérieure.

Code de couleur standardisé pour le surjet

Les tailles des gants Vantage® proFood® sont indiquées par la couleur du surjet du poignet, ce qui permet une identification aisée.

Conditionnement

6 pièces par sac de polyéthylène à fermeture à glissière réutilisable. 72 pièces par carton

Spécifications

Référence

70-866 Poids moyen gauge 10. Fils spéciaux. Ambidextre

Taille

7, 8, 9, 10

Vert/Blanc/Rouge/Bleu



Ansell Healthcare Europe N.V.
Riverside Business Park, Block J Boulevard International 55 B-1070 Brussels, Belgium
Tél. +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