



MAPA
PROFESSIONAL



Handschuhe für den Lebensmittelbereich

Unterschiedliche Schutzhandschuhe für verschiedene Aufgaben in der Lebensmittelbranche wie Produktion, Verarbeitung, Transport und Catering.

Die Einhaltung von Bestimmungen und Hygienevorschriften sind in der Lebensmittelbranche unerlässlich. In der Branche wird fortlaufend investiert, um die Sicherheit der Kunden zu verbessern, da die Hersteller allein die gesetzliche Verantwortung für die hygienische Qualität ihrer Produkte tragen.



Ultrane 641

Hoher Komfort, Geschmeidigkeit und Atmungsaktivität beim Tragekomfort und der Haltbarkeit. Nahtloses Stricktrikot, gekörnte Nitrilschaum-Beschichtung, 1x bei 40° C waschbar, silikonfrei, Touchscreenfähig.

Anwendungsgebiete: Verpackung von Lebensmitteln, Sortierarbeiten am Band, Qualitätskontrolle, Montage- und Instandhaltungsarbeiten, Lagerarbeiten

Art.-Nr. M10849



4121A



X1XXXX



STANDARD
100
OEKO
TEX®
CQ 979/2
IFTH
www.oeko-tex.com



KryTech 694

Komfort, Geschmeidigkeit und hohe Fingerfertigkeit dank des 18-Gauge-Liners. Nahtloses Stricktrikot, Nitrilschaum-Beschichtung, 1x bei 40°C waschbar. Silikonfrei, Touchscreenfähig, hoher Schnittschutz.

Anwendungsgebiete: z.B. Tausch von Maschinenmessern, Handling von Glas, Montage- und Instandhaltungsarbeiten, Verpackung, Lagerarbeiten, Arbeiten mit Schnittrisiko

Art.-Nr. M95817



4X42D



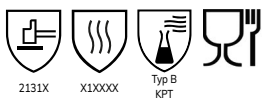


Jersette 308

Bewegungsfreiheit aufgrund der anatomischen Form und hervorragender Tragekomfort durch den Textilträger mit nahtloser Grifffläche. Aus Naturlatex mit Textilfutter.

Anwendungsgebiete: Arbeiten mit Tiefkühlprodukten, Verarbeitung von Obst und Gemüse, Zubereitung und Verpackung von Lebensmitteln, Reinigungsarbeiten (Chemikalienschutz)

Art.-Nr. M74430

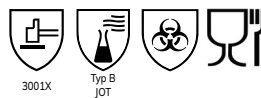


Ultranitril 475

Hervorragende Fingerfertigkeit durch die Flexibilität des Handschuh. Guter Grip durch die strukturierte Außenverarbeitung. Aus Nitril, innen velourisiert, Handfläche mit Profil.

Anwendungsgebiete: Verarbeitung von Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, Herstellung von Lebensmitteln, Reinigungsarbeiten (Chemikalienschutz)

Art.-Nr. M32690



Solo 967

Hohe Fingerfertigkeit dank Flexibilität und geringer Materialstärke. Aus Nitril, innen chloriniert, außen glatt mit gekörnten Fingerspitzen

Anwendungsgebiete: leichte Arbeiten beim Umgang mit Lebensmitteln (Obstverarbeitung, Ausbeinen von Geflügel, Zubereitung und Verpackung von Lebensmitteln)

Art.-Nr. M71936



DIE LEBENSMITTELVERTRÄGLICHKEIT WIRD VON DER EUROPÄISCHEN VERORDNUNG (EG) NR. 1935/2004 FÜR MATERIALIEN UND ARTIKEL GEREGLT, DIE FÜR DEN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN VORGESEHEN SIND.



Durch die europäische Gesetzgebung und nationale Gesetze werden für jeden Lebensmitteltyp detaillierte Tests für den Kontakt mit Lebensmitteln festgelegt. Daher kann ein Handschuh zur Verarbeitung mancher Lebensmittel genehmigt werden, für andere dagegen nicht.

Anhand der Auswahlhilfe von Mapa Professional für die Lebensmittelbranche können Endverbraucher die Lebensmittelverträglichkeit jedes Handschuhs abhängig von den Lebensmitteln, die sie tatsächlich verarbeiten, in Übereinstimmung mit den europäischen und nationalen Vorschriften überprüfen.

Mapa Professional stellt die Testergebnisse für alle Handschuhe der „Food Expert“-Produktlinie bereit und verfolgt das Ziel, die strengsten Anforderungen der Qualitätssysteme seiner Kunden zu erfüllen.

Diese Tests können auf der Mapa Professional Website „mapa-pro.de“ eingesehen werden.