

# ULTRA Food



# Håndhygiejne til Fødevareindustrien



**UltraFood-serien** er specielt designet til at opfylde kravene fra **fagfolk i fødevareindustrien**. I overensstemmelse med det europæiske direktiv **EC/1935/2004** garanterer vores beskyttelseshandsker **optimal sikkerhed** ved **kontakt med fødevarer**, samtidig med at de sikrer **komfort og smidighed** for brugerne.

Uanset om det drejer sig om **håndtering, forarbejdning** eller **emballering** af fødevarer, tilbyder UltraFood en **pålidelig barriere mod kontaminering**, samtidig med at de strengeste hygiejnestandarder overholdes.

Med et design, der kombinerer beskyttelse, modstandsdygtighed og ergonomi, er disse beskyttelseshandsker vigtige allierede i erhverv, hvor fødevarer sikkerhed er en prioritet.

Vores certificerede beskytteshandsker ved fødevarekontakt er udviklet efter fire hovedprincipper:

### 1 Modstandsdygtighed og beskyttelse

UltraFood giver effektiv beskyttelse mod let mekanisk, kemisk eller termisk aggression og garanterer hændernes sikkerhed, samtidig med at fødevarernes integritet bevares. De er designet til at modstå fødevareindustriens begrænsninger og giver optimal holdbarhed til intensiv brug.

### 2 Modstandsdygtighed over for vask

UltraFood-serien skiller sig ud ved sin bemærkelsesværdige holdbarhed takket være modstandsdygtigheden over for vask. Disse handsker er designet til at modstå flere vaskecyklusser og bevarer deres beskyttelse og komfort over tid. Denne funktion sikrer optimal hygiejne for fagfolk uden at gå på kompromis med ydeevnen, samtidig med at handskernes levetid forlænges.







3

### **Optimal komfort**

Takket være de anvendte fleksible og ergonomiske materialer af høj kvalitet tilpasser disse beskyttelseshandsker sig perfekt til håndens form, hvilket reducerer træthed og giver mulighed for langvarig brug uden ubehag. Deres lethed og fleksibilitet sikrer fremragende manøvredygtighed til præcist arbejde.

4

### **Højtydende greb**

UltraFood-beskyttelseshandsker er designet til at forbedre grebet om genstande og give et sikkert hold, selv i våde eller fedtede miljøer. Deres belægning giver mulighed for præcis håndtering uden risiko for at glide, hvilket er vigtigt for arbejde i fødevarerindustrien.

+

### **Sortimentets +.**

NITRIFOOD er perfekt egnet til håndtering af våde, fede eller flydende fødevarer ved at danne en uigennemtrængelig barriere, der beskytter både hænderne og de produkter, der håndteres, så enhver forurening undgås.

# Beskytteshandsker af fødevarekvalitet

## POWERFOOD



EN 388



3X4XF



Ambidekstral · Beskyttelse · Modstandsdygtighed

## NITRIFOOD



EN 388



3121X



Komfort · Forsegling · Greb

## MASTERFOOD



EN 388



3X4XF



Ambidekstral · Beskyttelse · Modstandsdygtighed

## SLEEVE/FOOD



EN 388



3X4XF



Ambidekstral · Komfort

## Vaskeanvisning

POWERFOOD- og MASTERFOOD-handskerne og beskyttelsesarmerne SLEEVE/FOOD kan vaskes ved en temperatur på 83°.



# Beskyttelseshandsker af fødevarekvalitet

## THERMOTOUCH



4141X



X1XXXX



X2X



Komfort · Smidighed · Modstandsdygtighed

## DEXITOUCH



4131A



X1XXXX



Fingerføling · Komfort · Greb

## FLEXITOUCH



4131A



X1XXXX



2,6x10<sup>5</sup> Ohm



Komfort · Smidighed · Greb

## MASTERTOUCH



4X42D



X1XXXX



3,5x10<sup>5</sup> Ohm



Komfort · Smidighed · Greb

# Beskytteshandsker af fødevarekvalitet

## COLDSKIN



+ Kan bruges under handsker

Ambidekstral · Komfort · Smidighed

## GTNC



114XX



4,02x10<sup>4</sup> Ohms



IEC-61340:2016

1.62x10<sup>8</sup> Ohms



Fingerføling · Komfort · Finesse

## GTA/D/M/COT/SD



133XX



X2XXXX



Ambidekstral · Greb · Modstandsdygtighed

## OCTOPUS® BARRIER



4X42D



X1XXXX



EN374 5:2016  
+A1:2018/TYPE A  
J K L O P T



Greb · Beskyttelse · Modstandsdygtighed



# ULTRA Food



LEBON International Sarl  
20, rue Eugène Ruppert  
L-2453 Luxembourg  
Luxembourg

Tel: +352 26 49 36 07  
Email: [lebon@lebonprotection.com](mailto:lebon@lebonprotection.com)

[www.lebonprotection.com](http://www.lebonprotection.com)

