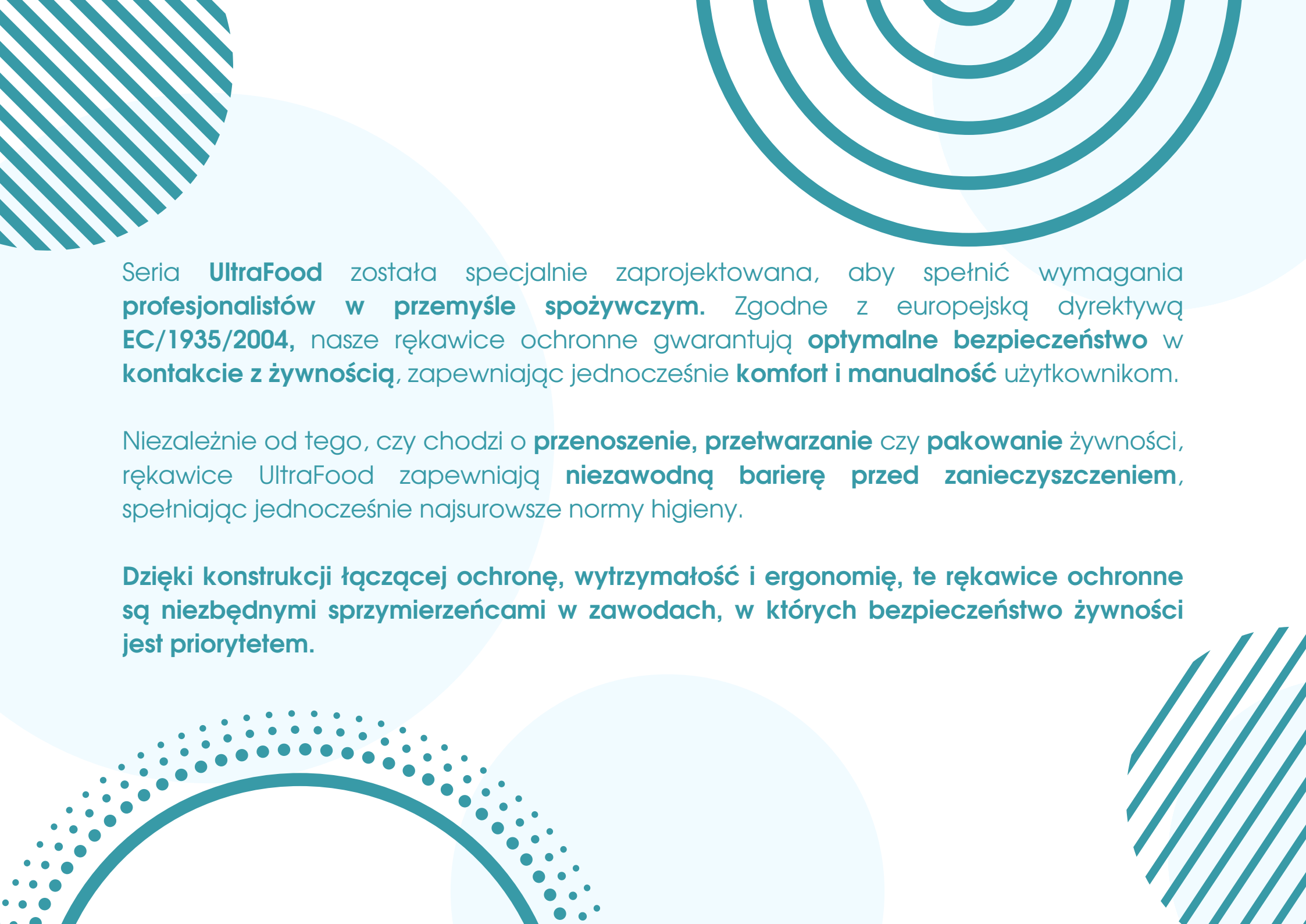




ULTRA Food



Higiena rąk
dla smaku.



Seria **UltraFood** została specjalnie zaprojektowana, aby spełnić wymagania **profesjonalistów w przemyśle spożywczym**. Zgodne z europejską dyrektywą **EC/1935/2004**, nasze rękawice ochronne gwarantują **optymalne bezpieczeństwo** w **kontakcie z żywnością**, zapewniając jednocześnie **komfort i manualność** użytkownikom.

Niezależnie od tego, czy chodzi o **przenoszenie, przetwarzanie** czy **pakowanie** żywności, rękawice UltraFood zapewniają **niezawodną barierę przed zanieczyszczeniem**, spełniając jednocześnie najsurowsze normy higieny.

Dzięki konstrukcji łączącej ochronę, wytrzymałość i ergonomię, te rękawice ochronne są niezbędnymi sprzymierzeńcami w zawodach, w których bezpieczeństwo żywności jest priorytetem.

Nasze certyfikowane rękawice ochronne do kontaktu z żywnością zostały opracowane zgodnie z czterema głównymi zasadami:

1 Wytrzymałość i ochrona

UltraFood zapewniają skuteczną ochronę przed lekką agresją mechaniczną, chemiczną lub termiczną, gwarantując bezpieczeństwo rąk przy jednoczesnym zachowaniu integralności żywności. Zaprojektowane, aby wytrzymać ograniczenia przemysłu spożywczego, oferują optymalną trwałość przy intensywnym użytkowaniu.

2 Wytrzymałość na zmywanie

Seria UltraFood wyróżnia się niezwykłą wytrzymałością dzięki odporności na pranie. Zaprojektowane tak, aby wytrzymać wiele cykli prania, rękawice te zachowują swoje właściwości ochronne i komfort przez długi czas. Ta cecha zapewnia optymalną higienę dla profesjonalistów bez uszczerbku dla wydajności, jednocześnie wydłużając żywotność rękawic.





3

Optymalny komfort

Dzięki zastosowanym wysokiej jakości, elastycznym i ergonomicznym tkaninom, te rękawice ochronne idealnie dopasowują się do kształtu dłoni, zmniejszając zmęczenie i pozwalając na długotrwałe użytkowanie bez dyskomfortu. Ich lekkość i elastyczność zapewniają doskonałą zwrotność podczas precyzyjnych prac.

4

Wysokowydajny chwyt

Rękawice ochronne UltraFood zostały zaprojektowane tak, aby poprawić chwyt przedmiotów i zapewnić pewne trzymanie, nawet w mokrym lub tłustym środowisku. Ich powłoka pozwala na precyzyjną obsługę bez ryzyka poślizgnięcia się, co jest niezbędne w pracy w przemyśle spożywczym.

+

+ asortymentu

NITRIFOOD doskonale nadaje się do przenoszenia mokrych, tłustych lub płynnych produktów spożywczych, tworząc nieprzepuszczalną barierę, która zapewnia ochronę zarówno rąk, jak i przenoszonych produktów, zapobiegając wszelkim zanieczyszczeniom.

Rękawice do ochrony żywności

POWERFOOD



EN 388



3X4XF



OEKO
TEX®
STANDARD
100
CQ 1193/1
IFTH

Oburęczny · Ochrona · Wytrzymałość

NITRIFOOD



EN 388



3121X



Komfort · Szczelny · Chwyt

MASTERFOOD



EN 388



3X4XF



OEKO
TEX®
STANDARD
100
CQ 1193/1
IFTH

Oburęczny · Ochrona · Wytrzymałość

SLEEVE/FOOD



EN 388



3X4XF



OEKO
TEX®
STANDARD
100
CQ 1193/1
IFTH

Oburęczny · Komfort

Instrukcje prania

Rękawice
POWERFOOD i
MASTERFOOD
oraz zarękawki
SLEEVE/FOOD
można prać w
temperaturze **83°**.

Rękawice do ochrony żywności

THERMOTOUCH



4141X



X1XXXX



X2X



Komfort · Manualność · Wytrzymałość

DEXITOUCH



4131A



X1XXXX



Komfort · Manualność · Chwyt

FLEXITOUCH



4131A



X1XXXX



2,6x10⁵ Ohm



Komfort · Manualność · Chwyt

MASTERTOUCH



4X42D



X1XXXX



3,5x10⁵ Ohm



Komfort · Manualność · Chwyt

Rękawice do ochrony żywności

COLDSKIN



+ Możliwość stosowania pod rękawiczkami

Oburęczne · Komfort · Manualność

GTNC



EN 388



114XX

EN 16350



4,02x10⁴ Ohms



IEC-61340:2016

1.62x10⁸ Ohms



Komfort · Manualność · Delikatność

GTA/D/M/COT/SD



EN 388



133XX

EN 407



X2XXXX



Chwyt · Oburęczne · Wytrzymałość

OCTOPUS® BARRIER



EN 388



4X42D

EN 407



X1XXXX



EN374 5:2016
+A1:2018/TYPE A
JKLOPT

Chwyt · Ochrona · Wytrzymałość

ULTRA Food



LEBON International
PL/CZ/SK OFFICE
Legionów 26/28, building A
43-300 Bielsko-Biała
Pologne

Email: lebon@lebonprotection.com

www.lebonprotection.com

