

CE

EN374-1
TIPO C

EN374-5
virus



Guanti in nitrile s/polvere R77

Guanti ambidestri senza polvere e lattice. Ultra sottili per una sensibilità massima e una buona resistenza grazie alla elevata qualità del materiale impiegato. Finitura microruvida sulle dita. Peso: 3gr+/- 0,2 (M).

Cod.	Taglia	Umv
96913	XS	cf 100
96914	S	cf 100
96915	M	cf 100
96916	L	cf 100
96917	XL	cf 100



Su ordinazione disponibile anche in confezione da 200 pezzi

CE

EN374-1
TIPO C

EN374-5
virus



new

Guanti in nitrile s/polvere N80

Guanti ambidestri senza polvere e lattice. L'assenza di polvere riduce il rischio di dermatiti e contaminazione. Superficie microruvida e interno clorinato. Guanto versatile adatto a molteplici settori. Peso: 3,2gr+/- 0,2 (M).

Cod.	Taglia	Umv
101268	XS	cf 100
101269	S	cf 100
101270	M	cf 100
101271	L	cf 100
101272	XL	cf 100



CE

EN374-1
TIPO C

EN374-5

Ideale per cuochi, caseifici e salumifici



Guanti in nitrile s/polvere R72 100% Food

Guanti ambidestri senza polvere e lattice. La speciale formulazione molto stabile lo rende idoneo all'utilizzo a contatto con ogni tipologia di alimento (per 30 min. a 40° C). Peso: 3,5gr+/- 0,2 (M).

Cod.	Taglia	Umv
96905	S	cf 100
96906	M	cf 100
96907	L	cf 100
96908	XL	cf 100



CE

EN374-1
TIPO C

EN374-5
virus

Ideale per catering e food service



Guanti in nitrile s/polvere N81

Guanti ambidestri senza polvere, lattice e siliconi. Idoneo per tutti i servizi in ambito Ho.Re.Ca. Massima sensibilità e buona resistenza. Peso: 3,2gr+/- 0,2 (M).

Cod.	Taglia	Umv
96909	S	cf 100
96910	M	cf 100
96911	L	cf 100
96912	XL	cf 100



Guanti per il settore alimentare: blu o nero?

Sicurezza, igiene e precisione.

Il **colore blu**, non essendo proprio di nessun alimento, facilita in caso di lacerazione del guanto l'immediata **identificazione di eventuali frammenti** e garantisce un **controllo visivo** accurato, eliminando così il rischio di contaminazione del cibo. In ottica HACCP e quindi di Analisi dei Rischi, l'adozione di un guanto di colore blu è sicuramente una corretta misura precauzionale.



Eleganza e protezione avanzata.

Il **colore nero** dona un aspetto particolarmente professionale, grazie alla capacità di **nascondere macchie e sporco**: questo può essere vantaggioso in situazioni in cui l'**aspetto estetico** assume un ruolo importante, contribuendo anche a mantenere un ambiente pulito e ordinato durante le ore di lavoro più intense. Per questo sono particolarmente indicati per catering e food service.



Guanti monouso in vinile

CE

EN374-1
TIPO C

EN374-5
virus



Guanti in vinile s/polvere R36

Guanti ambidestri senza polvere, lattice e siliconi. Prodotto con speciali ftalati a bassa tossicità. L'assenza di polvere riduce anche il rischio di dermatiti. Superficie liscia. Peso: 4,2gr+/- 0,3 (M).

Cod.	Taglia	Umv
96928	S	cf 100
96929	M	cf 100
96930	L	cf 100
96931	XL	cf 100



Guanti monouso in polietilene alta densità

CE



Guanti in HDPE R18

Guanti ambidestri senza polvere e siliconi. Superficie leggermente gofrata. Consigliati per ogni uso dove è richiesto un guanto monouso di basso costo e facile calzabilità. Peso: 0,7gr+/- 0,1 (M).

Cod.	Taglia	Umv
99345	taglia unica	cf 100

