




Una linea di guanti destinati all'industria alimentare e alla distribuzione. Proteggono i prodotti alimentari dai rischi di contaminazione e le mani da reazioni allergiche, in tutte le fasi della lavorazione, manipolazione, imballaggio. Non tutti i materiali che compongono i guanti sono però compatibili con ogni prodotto alimentare. Pertanto, oltre a riportare questo simbolo, tutte le confezioni proFood™ sono contrassegnate da pittogrammi indicanti le categorie alimentari per le quali sono più adatti, come definito dalle norme EN che regolano i test di certificazione.

 Questo è il simbolo ufficiale che autorizza un prodotto ad essere utilizzato a contatto con il cibo e deve essere obbligatoriamente apposto sulla confezione.

-  Alimenti acquosi (pH > 4,5)
-  Alimenti alcolici (<10°)
-  Alimenti acidi (pH < 4,5)
-  Oli (fattore di riduzione 1)
-  Burro, margarina e alimenti grassi (fattore di riduzione 2)
-  Pesci e alimenti grassi (fattore di riduzione 3)
-  Carni e alimenti grassi (fattore di riduzione 4)
-  Cioccolata, paste, dolci e alimenti grassi (fattore di riduzione 5)



**GU72286 PRO FOOD® SAFE-KNIT®**  
**Disegno Intermedio (Categoria II)**

**Guanto antitaglio in fibra Dyneema®** a filo continuo in fibra Dyneema® per applicazioni medio/leggere. Offre un'altissima resistenza al taglio, all'usura e la garanzia di massima sicurezza e lunghissima durata. Idoneo al contatto con ogni tipo di genere alimentare. Indispensabile per lavorazioni manuali con coltelli in ogni tipo di situazione. Maggiore durata (+15%), garantita dalla Fibra Dyneema® utilizzata in combinazione con altre fibre innovative. Buon isolamento termico, comfort e produttività in ambienti freddi. Lavabile a 95°C assicurando un'igiene ideale. Colore blu.

**Confezionamento:** Cartone da 12 pezzi. Sacchetto da 6 pezzi. **Quantità minima ordinabile** taglie 7, 8, 9 e 10: 1 pezzo. **taglia 6: 12 pezzi.**

**Applicazioni:** Manipolazione di tutti i tipi di alimenti in una vasta gamma di applicazioni, tra cui: disossare e tagliare carni bovine e suine; disossare e tagliare pollame; lavorazione e filettatura del pesce; preparazione in negozio di verdure e piatti pronti.



Codice	Modello	Colore	Taglie	Lunghezza mm
<b>GU72286</b>	Mansioni medie	Blu	6,7,8,9,10	6(250),7(250),8(280),9(300),10(330)



**GU72287 PRO FOOD® SAFE-KNIT®**  
**Disegno Intermedio (Categoria II)**

**Guanto antitaglio in fibra Dyneema®** a filo continuo in fibra Dyneema® per applicazioni medio/pesanti. Offre un'altissima resistenza al taglio, all'usura e la garanzia di massima sicurezza e lunghissima durata. Idoneo al contatto con ogni tipo di genere alimentare. Indispensabile per lavorazioni manuali con coltelli in ogni tipo di situazione. Maggiore durata (+15%), garantita dalla Fibra Dyneema® utilizzata in combinazione con altre fibre innovative. Buon isolamento termico, comfort e produttività in ambienti freddi. Lavabile a 95°C assicurando un'igiene ideale. Colore blu.

**Confezionamento:** Cartone da 12 pezzi. Sacchetto da 6 pezzi. **Quantità minima ordinabile: 1 pezzo.**

**Applicazioni:** Manipolazione di tutti i tipi di alimenti in una vasta gamma di applicazioni, tra cui: disossare e tagliare carni bovine e suine; disossare e tagliare pollame; lavorazione e filettatura del pesce; preparazione in negozio di verdure e piatti pronti.



Codice	Modello	Colore	Taglie	Lunghezza mm
<b>GU72287</b>	Mansioni pesanti	Blu	6,7,8,9,10	6(250),7(250),8(280),9(300),10(330)



**PRO FOOD® SAFE-KNIT®**

**Disegno Intermedio (Categoria II)**

**Manicotti in fibra Dyneema®** a filo continuo in fibra Dyneema® per applicazioni medio/pesanti. Offre un'altissima resistenza al taglio, all'usura e la garanzia di massima sicurezza e lunghissima durata. Idoneo al contatto con ogni tipo di genere alimentare. Indispensabile per lavorazioni manuali con coltelli in ogni tipo di situazione. Maggiore durata (+15%), garantita dalla Fibra Dyneema® utilizzata in combinazione con altre fibre innovative. Buon isolamento termico, comfort e produttività in ambienti freddi. Lavabile a 95°C assicurando un'igiene ideale. Colore blu.

**Confezionamento:** Cartone da 12 pezzi. Sacchetto da 6 pezzi. **Quantità minima ordinabile: 1 pezzo.**

**Applicazioni:** Manipolazione di tutti i tipi di alimenti in una vasta gamma di applicazioni, tra cui: disossare e tagliare carni bovine e suine; disossare e tagliare pollame; lavorazione e filettatura del pesce; preparazione in negozio di verdure e piatti pronti.



Codice	Modello	Colore	Taglie	Lunghezza mm
<b>GU72290/25</b>	Manicotto per mansioni pesanti	Blu	unica	250
<b>GU72290/50</b>	Manicotto per mansioni pesanti	Blu	unica	500



**GU37355 NITRILE proFood™**  
**Disegno Complesso (Categoria III)**  
**Guanto impermeabile per alimenti.**

Realizzato in nitrile 100%, interno felpato, colore blu, AQL 0,65. Combina sia resistenza meccanica, chimica (oli, grassi, detersivi, acidi, basi), sia comfort e sensibilità. Esente da siliconi. Fino a dieci volte più resistente di un tradizionale guanto in lattice naturale. Forma anatomica. L'alternativa al guanto in lattice di gomma naturale per coloro che ne sono allergici. Colore blu, facilmente identificabile.

**Confezionamento:** 144 paia per cartone.  
**Quantità minima ordinabile: 144 paia.**  
**Applicazioni:** lavorazione delle carni (pollame, maiale, manzo), del pesce, avicoltura, caseifici, produzione di alimenti sott'olio, ispezione, confezionamento, servizi di mensa, pulizia e manutenzione impianti.



Codice	Modello	Finitura	Colore	Taglia	Spessore mm	Lunghezza mm
<b>GU37355</b>	Felpato	Cella d api	Blu	7, 8, 9, 10	0,38	330



**GU69450 LATTICE MONOUSO**  
**Disegno Complesso (Categoria III)**  
**Guanto monouso per alimenti.**

Guanto in puro lattice di gomma naturale 100% a basso contenuto di proteine. Ambidestro. AQL=1,5. **Privo di polvere antisudore.** Eccellente destrezza e vestibilità della mano, robusto, flessibile ed elastico. Zigrinatura delle estremità delle dita. Compatibilità con quasi tutti gli alimenti.

**Confezionamento:** cartone 1.000 pezzi (10 dispenser da 100 pezzi). **Quantità minima ordinabile: 1 dispenser da 100 pezzi.**

**Applicazioni:** tutte le fasi finali di lavorazione e trasformazione di carni e pesce, ambienti con atmosfera controllata, alimenti pronti, caseifici, catering, laboratori, ecc. In generale per i punti critici della procedura HACCP.



Codice	Tipo	Finitura	Colore	Taglia	Spess. mm	Lunghezza mm
<b>GU69450</b>	Lattice	Ruvida	Naturale	5-61/2, 7-81/2, 9-101/2	0,12	240



**NITRILE MONOUSO**  
**Disegno Complesso (Categoria III)**  
**Guanto monouso per alimenti.**

Tecnologia del nitrile ultrasottile. Realizzato in Nitrile 100%. Ambidestro. Polso arrotolato. Zigrinatura delle estremità delle dita AQL 1,5. Esente da cere, plastificanti e siliconi. Altamente resistente all'abrasione ed alla perforazione. Compatibilità con tutti i tipi di alimenti. **Privo di polvere antisudore.**

**Confezionamento:** cartone 1.000 pezzi (10 dispenser da 100 pezzi). **Quantità minima ordinabile: 1 dispenser da 100 pezzi.**

**Applicazioni:** tutte le fasi finali di lavorazione e trasformazione di carni e pesce, ambienti con atmosfera controllata, alimenti pronti, caseifici, catering, laboratori, ecc. In generale per i punti critici della procedura HACCP.



Codice	Tipo	Finitura	Colore	Taglia	Spess. mm	Lungh. mm
<b>GU92471</b>	Nitrile	Ruvida	Azzurro	6, 7, 8, 9	0,12	240
<b>GU92465</b>	Nitrile	Ruvida	Blu scuro	5-61/2, 7-81/2, 9-101/2	0,10	240



**GU70866 VANTAGE® PRO FOOD™**  
**Disegno Intermedio (Categoria II)**  
**Guanto antitaglio e antifreddo a filo continuo.**

Prodotto con filati tecnici rivoluzionari che contengono la fibra Dyneema®, "Cut Resistance Technology", offre un'eccezionale resistenza al taglio (EN 5) e inoltre è in grado di garantire un migliore isolamento e una protezione eccezionale anche a 0°C. Ottima presa su oggetti umidi e grassi, migliorando sia la produttività sia la sicurezza. Perfettamente lavabili, questi guanti mantengono forma e dimensioni anche dopo molti lavaggi a temperature fino a 90°C,

senza ritiro del materiale. Per una facile identificazione, le taglie dei guanti Vantage® proFood® sono indicate dal colore sul bordo del polso.

**Confezionamento:** cartone da 72 pezzi.  
**Quantità minima ordinabile: 1 pezzo**  
**Applicazioni:** disossatura, taglio, taglio a fette e a dadini, sfilettatura del pesce, lavorazione e trasformazione di prodotti ortofrutticoli, piatti pronti.



Codice	Modello	Colore	Taglie	Colore bordo
<b>GU70866</b>	Filatura media	Blu	7, 8, 9, 10	7(verde), 8(bianco), 9(rosso), 10(blù)