



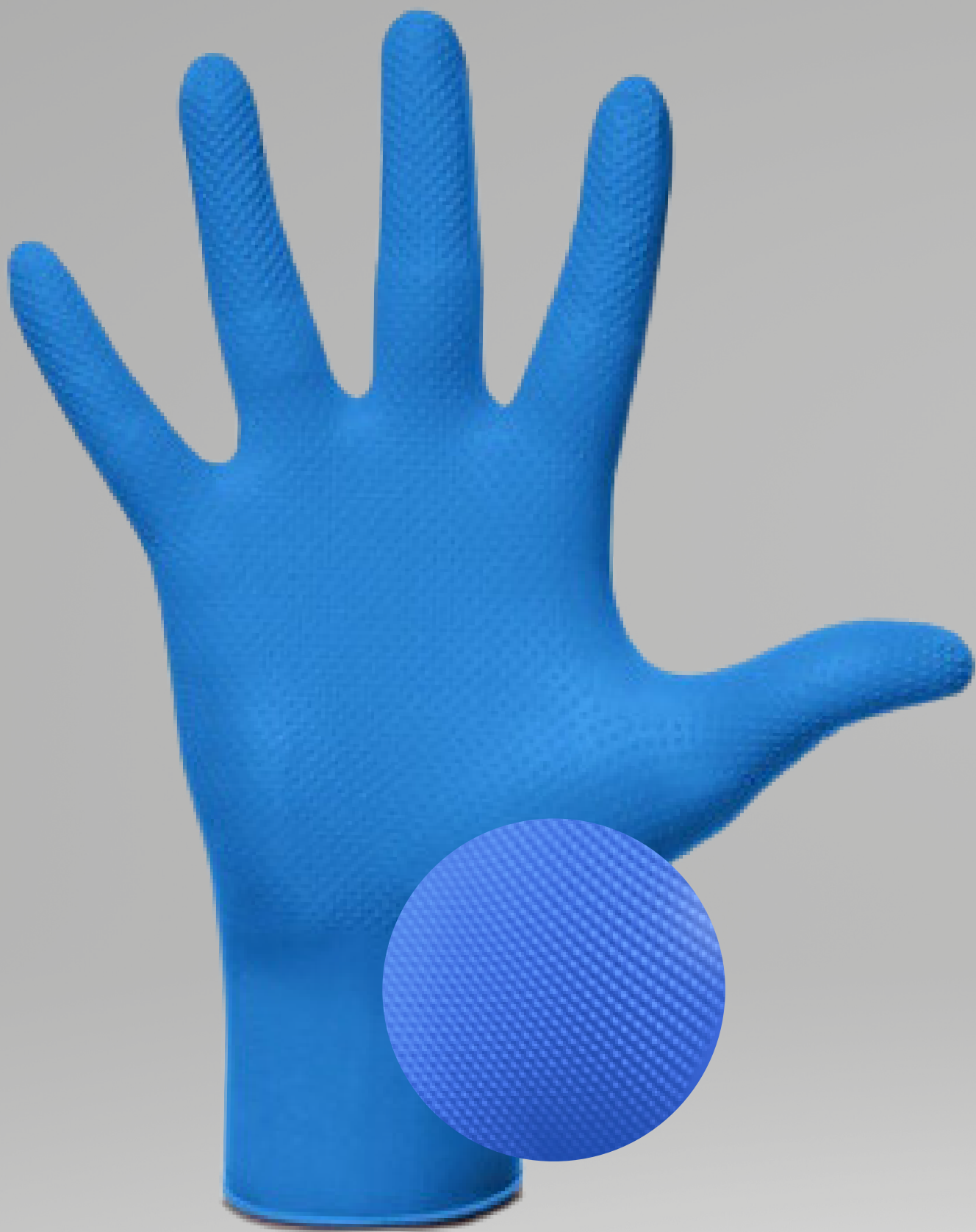
MERCATOR
gogrip **blue**

SIMBHP 
PN-EN ISO 9001:2015

www.simbhp.pl

ul. Borchardta 35,
76-200 Słupsk
zapytaj@simbhp.pl

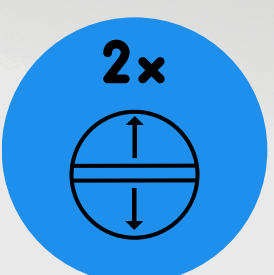
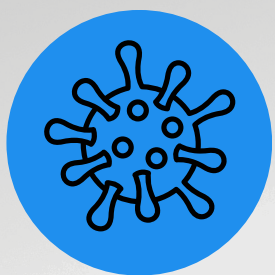
Rękawice nitrylowe MERCATOR



Profesjonalne rękawice nitrylowe gogrip **blue**:

Długość min. 240 mm, grubość: mankiet 0.085 ± 0.010 mm, dłoń 0.145 ± 0.015 mm, palec 0.180 ± 0.018 mm

Rękawice nitrylowe o rewolucyjnej, wyraźnie widocznej diamentowej strukturze. Specjalistyczne, ochronne, zapewniające podwyższoną chwytność, odporne na wirusy, grzyby i bakterie oraz na wybrane substancje chemiczne. Idealne do zastosowania w przetwórstwie, produkcji żywności oraz branży sprzątającej.



Model: gogrip blue

PPE kategoria III, typ B

Materiał: nitryl

Rodzaj: bezpudrowe, diamentowa tekstura 3D, ochrona przed wirusami, bakteriami, grzybami i substancjami chemicznymi

Kontakt z żywnością: TAK

Rozmiary: S, M, L, XL

Kolor: niebieski

Pakowane: 50 szt. w pudełku, 500 szt. w kartonie.





Odporne na wirusy, grzyby i bakterie

rękawice zgodne z normą amerykańską ASTM F1671 oraz europejską EN ISO 374-5. Posiadanie badań zgodnie z obiema normami oraz uzyskanie pozytywnych wyników badania na przenikanie bakteriofagu Phi X174 zgodnie z EN ISO 16604, pozwala na określenie produktu jako stanowiącego skuteczną ochronę przed bakteriami, grzybami i wirusami.



Komfort użytkowania

dzięki diamentowej teksturze zwiększona została powierzchnia wewnątrz rękawicy, co zapewnia lepszą cyrkulację powietrza i redukuje potliwość rąk.



Dopuszczone do kontaktu z żywnością

potwierdzone atestami bezpieczeństwo, dzięki czemu rękawice zapewniają ograniczenie transmisji zanieczyszczeń z rąk pracownika do żywności, jak również z żywności na dłonie użytkownika.

Dzięki spełnianiu regulacji UE dopuszczających rękawice do pracy w środowisku z żywnością możliwe jest używanie rękawic w branżach przetwórstwa żywnością.



Diamentowa tekstura 3D

unikatowa, antypoślizgowa struktura 3D pozwala na zapewnienie nadzwyczajnej chwytności nawet w trudnych warunkach pracy. Dzięki innowacyjnej teksturze w kształcie ostrosłupów rękawce pozwalają na stabilny chwyt każdego narzędzia.



Odporne na wybrane substancje chemiczne

rękawice gogrip zaklasyfikowane są jako środki ochrony indywidualnej kat. III typ B zgodnie z Rozporządzeniem o środkach ochrony indywidualnej (UE) 2016/425. Przez co posiadają wysoką odporność chemiczną na wybrane substancje zgodnie z wymogami EN ISO 374-1:2016. Odporność chemiczna pozwala na stosowanie rękawic w środowiskach narażonych na kontakt z wybranymi chemikaliami (w przetwórstwie podczas obróbki żywności).



Wygoda pracy

lepszy chwyt i zwiększone zdolności manualne, przy większej grubości w stosunku do standardowych rękawic gospodarczych, zapewniają swobodę i bezpieczeństwo



Obsługa urządzeń mobilnych

bezproblemowa praca na urządzeniach mobilnych i ekranach dotykowych w każdych warunkach, bez konieczności zdejmowania rękawic podczas pracy.



Mniejsze zużycie

rękawice gogrip są grubsze od standardowych rękawic przez co pozwalają na dłuższą pracę w rękawicach w porównaniu do standardowych rękawic nitrylowych. Dzięki temu uzyskujemy niższe koszty recyklingu i oszczędność miejsca i kosztów.



2x grubsze

dzięki temu pozwalają na osiągnięcie wysokiej wytrzymałości i rozciągliwości rękawic. Co więcej dzięki grubszym ściankom nadają się do dłuższej pracy w trudniejszych warunkach. Idealne do wydłużonego użytkowania. Zwiększona grubość pozwala także na osiągnięcie wyższej odporności na substancje chemiczne.



Dedykowany kolor

zgodnie z rekomendacjami systemu HACCP do przygotowania żywności, powinny zostać wybrane rękawice w kolorze niebieskim, ze względu na kontrast między rękawicami a kolorem produktów spożywczych.





wygoda pracy

komfort użytkowania

obsługa urządzeń mobilnych

odporne na wybrane substancje chemiczne

odporne na wirusy, grzyby i bakterie

diamentowa faktura 3D

dopuszczone do kontaktu z żywnością

Jedna rękawica, wiele zastosowań.

Doskonale sprawdzi się podczas pracy w różnego rodzaju zakładach przetwórczych - przy przetwórstwie mięsa, warzyw, owoców i ryb, a także w procesie produkcji mleka, czy mrożonek. Odpowiednia dla sprzedawców mających kontakt z żywnością oraz pracowników restauracji

