

FOODTAC® Beschichtungsserie

Beim **Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln** werden durch die passenden Handschuhe nicht nur die Produkte vor Kontamination mit Bakterien und Keimen durch die Mitarbeitenden geschützt werden, sondern die Handschuhe schützen diese auch vor Flüssigkeiten und allergene Reaktionen.

Die Schutzhandschuhe der FOODTAC-Serie sind **geeignet für den Kontakt mit nicht fettenden Lebensmitteln** und durch ihre **blaue Beschichtung** problemlos in jedes HACCP-Konzept integrierbar. Sie sind nach dem LFGB §31 und entsprechend den Anforderungen der Verordnung (EG) 1935/2004 vom TÜV Rheinland geprüft.



	Montage-Handschuhe		Schnittschutz-Handschuhe
	FOODTAC® STAR	FOODTAC® PRO	FOODTAC® PLUS
	111-553-210	111-553-250	911-553-200
Serie	FOODTAC®		
Beschichtung	Polyurethan, wasserbasierend, DMFa-frei und silikonfrei	Nitril-Microschaum	Nitril-Microschaum
Material	Polyester	Polyamid + Elasthan	Hochfeste Polyamidfaser mit Stahl
Feinheit	13 Gauge	15 Gauge	18 Gauge
Taktilität	★★★★★	★★★★★	★★★★★
EN 388	2 1 3 2 X	4 1 2 1 X	3 X 4 2 F
Größen	7 - 11	7 - 11	7 - 11
Besonderheit	Höchstes Feingefühl, reinraumgeeignet	Sehr gutes Feingefühl, antibakterielle Ausrüstung	Sehr stark schnitthemmend, antibakterielle Ausrüstung

 Alle Modelle der FOODTAC-Serie sind für den Kontakt mit nicht fettenden Lebensmitteln geeignet.

Unsere Beschichtungsserien

ECOMASTER® by W+R

Die Eco-Polymer Beschichtung ECOMASTER setzt neue Maßstäbe hinsichtlich technischer Performance, **Passform und Hautverträglichkeit**. Die Direct Skin Technology (DST) bewirkt eine perfekte Anpassung an die Ergonomie der Hand und reduziert deutlich den Beugewiderstand. Die mikroporöse, **sehr atmungsaktive Beschichtung** sorgt für **optimalen Tragekomfort** und bietet einen **guten Grip** auf trockenen und leicht beölten Teilen.

Alle Modelle dieser Serie sind Touchscreen kompatibel.

ECOG RIP® by W+R

Die ECOGRIP-Beschichtung aus gesandtem Nitril sorgt für einen **perfekten Grip** auch beim Handling von nassen oder öligen Teilen. Die flüssigkeitsabweisende Oberfläche mit **hoher Abriebfestigkeit** und die sehr gute Beständigkeit gegen Öl und Lösungsmittel sorgen für ein **angenehmes Arbeiten**.

ECOTAC® by W+R

Die Nitril-Microfoam Beschichtung ECOTAC ist durch ihre mikroporöse, aber dennoch flüssigkeitsabweisende Oberfläche **atmungsaktiv** und bietet einen **sehr guten Trockengrip**. Zusammen mit einem hochfeinen Strickliner sorgt diese Beschichtung für **optimales Feingefühl** bei taktilen Tätigkeiten.

FOODTAC® by W+R

Die hellblaue FOODTAC-Beschichtung unterstützt ihr HACCP-Konzept und sorgt so für die nötige **Sicherheit bei der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln** für Mitarbeitende und Produkt. Alle Modelle dieser Serie sind nach dem LFGB §31 und entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) 1935/2004 vom TÜV Rheinland geprüft.

Alle Modelle der FOODTAC-Serie sind für den **Kontakt mit nicht fettenden Lebensmitteln geeignet**.

BLUETEC® by W+R

Bei den mit unserem BLUETEC-Verfahren produzierten PU-Handschuhen werden **wasser- und schweißlösliche Substanzen schon während des Produktionsprozesses ausgewaschen**. Allergene Substanzen und Verunreinigungen können so entfernt werden. Dadurch liegt auch der **DMFa-Gehalt unter 10 ppm**.

Jede Produktionscharge unserer Bluetec-Modelle wird vom TÜV Süd auf ihren DMFa-Gehalt überprüft.



W+R GLOVE CARE

Reinigungsservice für Schutzhandschuhe

Alle Schutzhandschuhe in dieser Übersicht sind für unseren Reinigungsservice **W+R GLOVE CARE** geeignet.

Damit leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz, denn:

- Sie setzen auf **Mehrweg**, anstatt Wegwerfware
- nicht wiederverwendbare verschmutzte Mehrweg-Handschuhe werden erst nach der Reinigung **fachgerecht entsorgt**

Tun sie Ihren Mitarbeitern und der Umwelt Gutes und sparen Sie dabei noch Kosten! Entscheiden Sie sich für **Premium-Schutzhandschuhe** von W+R INDUSTRY und nutzen Sie unseren Reinigungsservice.

Weitere Informationen zum Reinigungsservice finden Sie unserem Flyer *Handschuhreinigung*.