

COME UN PESCE NELL'ACQUA

SHOWA 708 HYBRID: IL CONNUBIO PERFETTO
TRA SICUREZZA E COMFORT

SHOWA 708

GUANTI IN NITRILE
AMBIDESTRI
PER ALIMENTI



TRAMA SPECIALE
A LISCA DI PESCE


SHOWA
Always Innovating. Never Imitating.



SHOWA 708 GUANTI IN NITRILE AMBIDESTRI PER ALIMENTI



SHOWA 708

LA SICUREZZA IN CAMPO ALIMENTARE NON ACCETTA COMPROMESSI!

I nostri corpi trasportano e diffondono un elevatissimo numero di batteri. Si stima che, da sole, le nostre mani ospitano circa 9 milioni di batteri!

Con oltre 4,25 milioni di persone impiegate nel settore agroalimentare europeo,

sono moltissime le mani coinvolte nella lavorazione di uno dei bisogni primari del nostro corpo. Nei passaggi del cibo dalla fattoria alla tavola, aumentano i rischi e quindi, la necessità di adottare misure di sicurezza adeguate.

QUALI SONO I RISCHI?

- Contaminazione del cibo nel passaggio tra temperature e luoghi diversi
- Contaminazione del cibo che entra a contatto con mani che trasportano batteri
- Contaminazione quando guanti di scarsa qualità si strappano o si perforano, lasciando la pelle esposta e pezzi di guanto nel cibo
- Rischio di scivolamento del cibo e incidenti a causa di scarsa presa in ambienti oleosi o grassi
- Affaticamento delle mani quando si effettuano lavori di precisione o in caso di contatto prolungato con l'acqua
- Rischio di lesioni alle mani durante la manipolazione dei cibi, ad esempio in presenza di temperature molto alte o molto basse
- Tracciamento e ritiro dal mercato di cibi contaminati, con relativi costi e danni d'immagine per le aziende coinvolte

**Guanto unico -
con l'interno tra
pollice e indice
testurizzato**





COME UN PESCE NELL'ACQUA

SHOWA 708 HYBRID: IL CONNUBIO PERFETTO TRA SICUREZZA E COMFORT

Noi di SHOWA lavoriamo per proteggere ciò che è veramente importante. Ecco perché abbiamo introdotto il guanto SHOWA 708: in nitrile leggero e resistente, concepito per affrontare i rischi del settore degli alimenti, proteggendo i prodotti dalla contaminazione e le mani dalle lesioni.

La speciale formula organica rende il 708 sicuro con tutte le categorie di alimenti in situazioni di contatto breve e ripetuto. Il guanto è impermeabile e ideale per l'utilizzo con alimenti grassi e untii.

Si adatta alla forma della mano, creando un confortevole effetto seconda pelle, per un utilizzo prolungato in operazioni manuali di precisione. Grazie al suo spessore maggiorato e alle proprietà del nitrile, il 708 offre un'eccezionale resistenza agli strappi e ai prodotti chimici.

La vincente combinazione di ottima presa, buona durata e proprietà fisiche intermedie, rendono il guanto SHOWA 708 per l'industria alimentare confortevole e sicuro, sia per chi lo indossa sia per il prodotto da manipolare.

Trama speciale
a lisca di pesce



Extra forte
contro gli strappi



+ VANTAGGI

SHOWA 708

Destinato ai professionisti del settore alimentare alla ricerca di un'ottima presa in ambienti umidi con alimenti grassi e di una protezione contro la contaminazione del cibo, il nostro SHOWA 708 è un guanto blu in nitrile ambidestro con una rugosità brevettata che gli conferisce una presa superiore rispetto ai monouso tradizionali.

Lo spessore di 0,23 mm e l'esclusiva trama a lisca di pesce sul pollice e sull'estremità delle dita offrono eccezionale robustezza contro usura e strappi, ma lasciano una grande destrezza e presa per lavorare con gli alimenti grassi. A differenza dei prodotti in lattice e vinile, il guanto ibrido in nitrile SHOWA 708 offre un'elevata resistenza chimica, è privo di allergeni e garantisce una eccellente protezione contro i rischi tipici della lavorazione degli alimenti.

VANTAGGI:

- + Trama a lisca di pesce all'interno e all'esterno, per garantire a lungo presa superiore e manipolazione sicura in condizioni umide e oleose
- + La speciale trama sull'estremità delle dita e del pollice offre all'utilizzatore presa e sensibilità eccellenti per prevenire incidenti e danni e ridurre l'affaticamento della mano
- + L'elevata destrezza rende questo guanto adatto all'utilizzo con tutte le categorie di alimenti in situazioni di contatto breve e ripetuto
- + Non floccato per prevenire il rischio di contaminazione del cibo
- + Realizzato in nitrile con uno spessore maggiorato per una resistenza eccezionale agli strappi e alle sostanze chimiche
- + La tela che si estende all'interno del guanto a partire dalla superficie di presa offre ulteriore resistenza contro gli strappi
- + Forma ergonomica ambidestra per essere facile da indossare e contribuire a ridurre i rifiuti
- + Guanto leggero con formula elastica in nitrile che crea un confortevole effetto come una seconda pelle
- + Il polsino lavorato conferisce maggiore resistenza agli strappi ed evita alle gocce di migrare e penetrare nel guanto
- + Il colore blu consente l'immediata identificazione di eventuali pezzi rotti, eliminando il rischio di contaminazione (conforme HACCP)
- + I guanti sono anche confezionati in dispenser blu per la sicurezza alimentare per una facile presa
- + Totalmente compatibile con altri DPI, come i guanti non rivestiti resistenti al taglio

CARATTERISTICHE:

- + Presa con trama a lisca di pesce
- + Formulazione organica per alimenti e colore blu
- + Ambidestro
- + 100% nitrile, senza lattice e senza talco
- + Polsino lavorato
- + Impermeabile
- + 300 mm di lunghezza e 0,23 mm di spessore
- + Elevata resistenza chimica EN ISO 374-1: JKOPT

APPLICAZIONI:

- Lavorazione di pollame, carne e pesce
- Settore caseario
- Lavorazione di frutta e verdura
- Manipolazione e imballaggio alimenti
- Sanificazione e lavaggio piatti
- Panificazione e gastronomia
- Agricoltura
- Catering e mense
- Produzione e manipolazione di bevande
- Industria molitoria, produzione di amidi e granaglie
- HoReCa
- Prodotti per le pulizie/Pulizie
- Assemblaggio di precisione di pezzi rivestiti con uno strato di grasso

TAGLIE DISPONIBILI

- 7/S
- 8/M
- 9/L
- 10/XL
- 11/XXL
- 12/XXXL

CONFEZIONAMENTO

- 24 paia per busta polybag
- 10 buste polybag per cartone
- 240 paia per cartone

PERCHÉ È IMPORTANTE BLU?

Secondo l'analisi dei rischi e le pratiche di controllo critiche, i guanti DPI usati per la manipolazione alimentare devono essere blu, perché il colore non esiste negli alimenti. Ciò significa che qualsiasi pezzo rotto può essere identificato immediatamente, eliminando così il rischio di contaminazione.



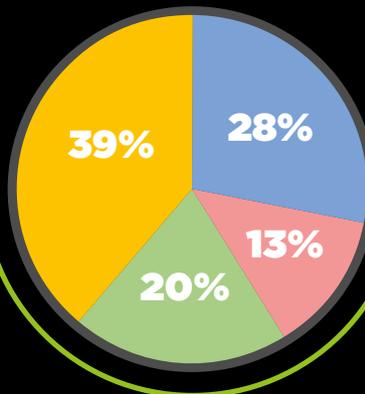
LO SAPEVATE?

2993

Notifiche del sistema rapido di allerta europeo per alimenti (RASFF*) di rischi gravi relativi alla sicurezza alimentare nel 2016

* Sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi

**MERCATO EXPORT UE
= 65,3 MILIARDI DI EURO**



- Allarmi
- Informazioni di follow-up
- Informazioni di attenzione
- Respingsimenti al confine

**MERCATO IMPORT UE
= 55,5 MILIARDI DI EURO**

La contaminazione alimentare ha un enorme impatto su tutte le aziende europee a causa della quantità di prodotti importati ed esportati. Un solo prodotto contaminato provoca il ritiro di migliaia di prodotti in tutto il continente.

CONTRASTARE IL RISCHIO CON GLI STRUMENTI ADEGUATI

- L'UE ha emesso diverse direttive e leggi a garanzia dell'assenza di contaminanti e di sostanze che possano pregiudicare la qualità dei prodotti agroalimentari.
- Le linee guida di sicurezza come Analisi dei Rischi e Punti di Controllo Critici (HACCP), Buone Pratiche di Igiene e Codex Alimentarius sono state messe a punto per aiutare le aziende a garantire la sicurezza dei loro prodotti e delle mani che li manipolano.
- Tutti i guanti destinati al contatto con gli alimenti sono soggetti ai regolamenti sui DPI e devono soddisfare requisiti specifici per la lavorazione dei cibi.
- Più gli alimenti si avvicinano alla tavola, maggiori sono i rischi e più stringenti diventano gli standard di igiene.

IL QUANTO GIUSTO FA LA DIFFERENZA

- Lavarsi le mani tra una lavorazione e l'altra non basta. Anche dopo un meticolosa frizione, i batteri si ripopolano in 5-6 giorni!
- Utilizzare il guanto sbagliato può provocare mancanza di destrezza delle dita, irritazioni della pelle e incidenti in presenza di liquidi e oli che diminuiscono la presa.
- Utilizzare invece i guanti giusti di alta qualità offre la necessaria protezione contro sostanze chimiche aggressive e situazioni pericolose, oltre a eliminare il contatto diretto con il cibo e a prevenire la contaminazione crociata.
- Guanti monouso più spessi indossati sopra altri DPI offrono un'eccellente combinazione di proprietà protettive e riduzione del rischio di strappi.

SHOWA
Always Innovating. Never Imitating.

WTC - Tower I - Strawinskylaan 1817 - 1077 XX Amsterdam - The Netherlands
Tel: +31 (0) 88 004 2100 - Fax: +31 (0) 88 004 2199 - info@showagroup.eu

www.SHOWAgroup.eu