

ALS EEN VIS IN HET WATER

SHOWA 708 HYBRID: WAAR VEILIGHEID
EN COMFORT SAMENKOMEN

SHOWA 708

VOEDSELVEILIGE
AMBIDEXTER
NITRILHANDSCHOENEN



SUPERIEURE GRIP MET
VISSCHUBBENPATROON


SHOWA
Always Innovating. Never Imitating.



SHOWA 708 VOEDSELVEILIGE AMBIDEXTER NITRIL HANDSCHOENEN



SHOWA 708

OP VEILIGHEID IN DE VOEDINGSINDUSTRIE WORDEN GEEN COMPROMISSEN GESLOTEN!

Er wordt door onze lichamen een alarmerende hoeveelheid bacteriën getransporteerd en afgescheiden; op onze handen alleen al huizen zo'n 9 miljoen bacteriën!

Met meer dan 4,25 miljoen mensen actief in de Europese voedings- en drankenindustrie

gaan onze voedingsmiddelen bij de bewerking door vele handen. Naarmate het voedsel zich van de boerderij naar de eettafel verplaatst, nemen de gevaren en dus de behoefte aan degelijke veiligheidsmaatregelen toe.


WAT ZIJN DE GEVAREN?

- Verontreiniging van het voedsel wanneer het door verschillende temperaturen en locaties gaat
- Verontreiniging van het voedsel door handen waarop zich bacteriën bevinden
- Verontreiniging van het voedsel wanneer handschoenen van slechte kwaliteit scheuren of doorpikt worden, waardoor de huid blootgesteld wordt en stukken handschoen in het voedsel terechtkomen
- Slechte grip in glibberige of vette omgevingen creëert gevaar voor glijpartijen en ongevallen
- Vermoeide handen door werken aan fijne mechanismen of bij langdurig contact van de handen met water
- Groter gevaar voor handletsels tijdens het behandelen van voedsel, zoals bij het omgaan met warme of koude voedingsmiddelen
- Verontreinigde voedingsmiddelen moeten worden getraceerd en teruggeroepen, wat bedrijven veel geld kan kosten en schadelijk is voor hun reputatie



**Unieke duim
en vinger
textuur**





Superieure grip met
visschubbenpatroon


ALS EEN VIS IN HET WATER

SHOWA 708 HYBRID: WAAR VEILIGHEID EN COMFORT SAMENKOMEN

Bij SHOWA streven we ernaar wat belangrijk is te beschermen. Daarom hebben we de SHOWA 708 op de markt gebracht: een lichte en sterke nitrilhandschoen, speciaal bedoeld voor de risico's in de voedingsindustrie. Om producten van verontreiniging te vrijwaren en de handen te beschermen tegen verwonding.

Door zijn speciale organische formulering is de 708 veilig voor kortstondige herhaaldelijke contacten met alle soorten voedsel. De handschoen is vloeistofdicht en ideaal voor gebruik met vette en glibberige voedingsmiddelen. Hij neemt de vorm van de hand aan en geeft het comfortabele gevoel van een tweede huid bij langdurig gebruik voor precisiehandelingen. Doordat hij dikkere nitrileigenschappen heeft, biedt de 708 uitzonderlijke scheursterkte en bescherming tegen chemicaliën.

De winnende combinatie van uitzonderlijke grip, duurzaamheid en zachte materiaaleigenschappen maken handwerk in de voedingsindustrie met behulp van SHOWA 708 comfortabel en veel veiliger voor zowel de gebruiker als het gehanteerde product.



Extra sterk
tegen scheuren



+ SPECIFICATIES

SHOWA 708

Voor professionals in de voedingsindustrie, waarbij een stevige grip in natte en vette voedselomgevingen noodzakelijk is, is onze SHOWA 708 een voedselveilige blauwe ambidexter nitrilhandschoen met een superieure grip dan traditionele wegwerphandschoenen. Daarnaast biedt zijn nitrileigenschappen bescherming tegen elke verontreiniging van het voedsel.

De dikte van 0,23 mm en het unieke visschubbenpatroon op de binnenzijde van de duim en vingers zorgen voor een uitzonderlijke slijtagebestendigheid, optimale beweeglijkheid en een vaste grip op vette voedingsmiddelen. Deze SHOWA 708 nitrilhandschoen wordt, in tegenstelling tot latex en vinyl, gekenmerkt door een hoge chemische bestendigheid, is niet-allergeen en biedt een uitstekende bescherming tegen de risico's van voedselverwerking aan zowel handen als producten.

VOORDELEN:

- + Superieure grip met visschubbenpatroon aan binnen- en buitenkant voor veiligere langdurige hantering in vieze, natte en glibberige omstandigheden.
- + Reliëf aan vingertoppen en duim biedt de gebruiker uitstekende grip en vingergevoeligheid tegen ongelukken en onbedoelde schade en zorgt voor minder vermoeide handen.
- + Hoge beweeglijkheid maakt de handschoen bruikbaar met alle categorieën voedingsmiddelen in omstandigheden met herhaaldelijke kortstondige contacten.
- + Ongevlokt om voedselverontreiniging te voorkomen.
- + Dikkere nitrilsamenstelling biedt uitzonderlijke scheursterkte en bescherming tegen chemicaliën.
- + Versteving door het reliëfpatroon in de handschoen zorgt voor extra scheursterkte.
- + Ambidexter en ergonomische vorm voor snel en gemakkelijk aantrekken en minder afval.
- + Een lichte handschoen met nitril-stretch formule voelt comfortabel aan als een tweede huid.
- + De gerolde manchet verhoogt de scheursterkte en voorkomt dat druppels voorbij de handschoen op de arm terecht komen.
- + Door de blauwe kleur is afscheuring van stukken onmiddellijk zichtbaar zodat voedselverontreiniging wordt uitgesloten (cf. HACCP).
- + De handschoenen zijn verpakt in een blauwe voedselveilige dispenser zak voor gemakkelijk uitneembaar.
- + Volledig compatibel met andere PBM, zoals niet-gecoate snijbestendige handschoenen.

KENMERKEN:

- + Grip met visschubbenpatroon
- + Gerolde manchet
- + Voedselveilige organische formulering en blauwe kleur
- + Vloeistofdicht
- + Voor links- en rechtshandig gebruik
- + 300 mm lang en 0,23 mm dik
- + 100% nitril, latexvrij en ongevlokt
- + Hoge chemische bestendigheid EN ISO 374-1: JKOPT

TOEPASSINGEN:

- Gevogelte, vlees- en visverwerking
- Zuivelproductie
- Fruit- en groenteverwerking
- Verpakken en behandelen van voedsel
- Schoonmaken en afwassen
- Bakkerijen en delicatessenzaken
- Landbouw
- Catering- en voedingsdiensten
- Productie en behandeling van dranken
- Maalderij- en zetmeelproducten
- Horeca
- Schoonmaakwerk
- Lichte montage van geoliede onderdelen

BESCHIKBARE MATEN

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

VERPAKKING

- 24 paar/polybag
- 10 polybags/doos
- 240 paar/doos

WAAROM IS BLAUW BELANGRIJK?

Volgens het voedselveiligheidssysteem Hazard Analysis and Critical Control Points, moeten PBM handschoenen die in aanraking komen met voedsel blauw zijn omdat die kleur nooit voorkomt in eten. Kleine, afgebroken stukjes van de handschoen kunnen meteen geïdentificeerd worden, waardoor het risico op verontreiniging wordt verwijderd.



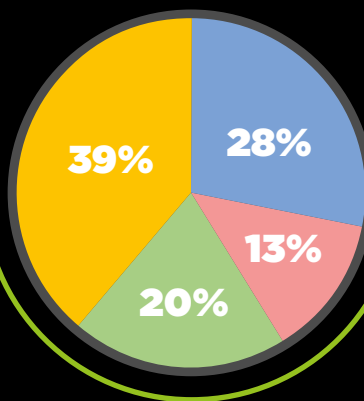
WIST JE DAT?

2993

RASFF-meldingen van ernstige voedsel- of diervoedersgerelateerde risico's in 2016

*Het systeem voor snelle waarschuwingen voor levensmiddelen en diervoeders binnen Europa

EU-EXPORTMARKT
= €65.3 MILJARD



- Waarschuwingen
- Informatie ter attentie
- Informatie voor follow-up
- Afwijzingen aan landsgrenzen

EU-IMPORTMARKT
= €55.5 MILJARD

Voedselverontreiniging heeft een enorme impact op alle Europese bedrijven wegens import- en export van lokaal geproduceerde producten. Een verontreinigd product leidt tot de herroeping van duizenden producten over het hele continent.

GA DE RISICO'S MET DE JUISTE MAATREGELEN TE LIJF

- De EU heeft verschillende richtlijnen en wetgevende voorschriften uitgevaardigd om te voorkomen dat voedingsmiddelen en drankproducten worden verontreinigd met stoffen die schadelijk zijn of de kwaliteit aantasten.
- Veiligheidsrichtlijnen zoals risicoanalyse en kritische controlepunten, goede hygiënische praktijken en Codex-normen vormen een hulpmiddel voor de bedrijven om de veiligheid van hun producten en de handen die ermee omgaan te verzekeren.
- Alle handschoenen die bedoeld zijn voor contact met voedsel zijn onderworpen aan de PBM-verordeningen en moeten aan de specifieke eisen voldoen voor contact met levensmiddelen.
- Hoe dichter het voedsel van de boerderij bij de consument komt, hoe groter de risico's en hoe strenger de hygiënenormen worden.

DE JUISTE HANDSCHOEN MAAKT HET VERSCHIL

- Het volstaat niet uw handen te wassen tussen de processen. Zelfs na zorgvuldig schrobben groeit het aantal bacteriën op 5-6 dagen weer aan!
- Het gebruik van de verkeerde handschoenen kan de vingergevoeligheid beperken en huidirritatie veroorzaken. Daarnaast kan een slechte grip leiden tot glijpartijen en ongevallen in situaties waarbij vloeistoffen en olie worden gebruikt.
- Het gebruik van hoogwaardige handschoenen afgestemd op uw toepassing biedt de nodige bescherming tegen agressieve chemicaliën en gevaarlijke situaties, terwijl tegelijkertijd rechtstreeks handcontact met voedingsmiddelen wordt uitgesloten en kruisbesmetting wordt voorkomen.
- Dikkere handschoenen voor eenmalig gebruik die over andere PBM's worden gedragen bieden een uitstekende combinatie van beschermende eigenschappen en verkleinen het risico op scheuren.

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