

ABENA®

Rękawice do kontaktu z żywnością

Szeroka gama certyfikowanych rękawic spełniających wymagania przetwórstwa rybnego i mięsnego.



Niezawodnie i konsekwentnie dostarczamy naszym partnerom ponad **4 miliardy** rękawiczek rocznie.

CECHY

- Tekstura i przyczepność odpowiednie do różnych zastosowań – środowiska mokre, śliskie, zimne i gorące.
- Maksymalna wydajność pracy – optymalne bezpieczeństwo użytkowników i brak ryzyka zanieczyszczenia produktów.
- Miękki, ale trwały materiał – o ergonomicznym kształcie i rozciągliwym ściągaczu
- Rękawiczki tekstylne nadające się do prania i wielokrotnego użytku*.
- Certyfikowane: nie zawiera lateksu, odporne na działanie środków chemicznych i wirusów.
- Zapewnia dodatkową czułość, zapewniając dobre czucie palców podczas przygotowywania potraw.

Wszystkie rękawice wybrane do tej kampanii nadają się do kontaktu z żywnością, z wyjątkiem rękawic tekstylnych.



Zastrzeżenie:

*Piorąc i ponownie wykorzystując rękawice tekstylne, możesz zmniejszyć ilość wytwarzanych odpadów. Tylko w przypadku produktów, które zostały przetestowane: (numery artykułów: 4369, 4354).

Oficjalne zastrzeżenie

Metody modelowania i obliczeń oparte są na normie ISO 14040/44. Kategorie wpływu i raportowanie wyników opierają się na EF 3.0 (PEF – Product Environmental Footprint). Obliczenia przeprowadzono w przeliczeniu na 1000 sztuk i przy spalaniu na koniec okresu użytkowania.

Wybór odpowiedniej rękawicy

Pomagamy w wyborze właściwej rękawicy do danego zadania – z naszej oferty rękawic specjalistycznych, jednorazowych i tekstylnych.



LISTA PRODUKTÓW

Aby uzyskać pełną listę produktów, skontaktuj się z nami!

ABENA Polska Sp. z o.o.
ul. Nowa 15, Łozienica
72-100 Goleniów

T: +48 914194320
biuro@abena.pl

www.abena.pl