

SOLUCIONES DE PROTECCIÓN PARA GUANTES DE CONTACTO CON ALIMENTOS

— LOS GUANTES BDG® PARA CONTACTO CON ALIMENTOS OFRECEN LA SOLUCIÓN MÁS PRÁCTICA DE PROTECCIÓN

*ANUNCIO PATROCINADO

Tanto si se trabaja en el cultivo y la producción de alimentos como en su preparación para el consumo, o en cualquier otro servicio intermedio, como el procesamiento, el envasado y el envío de productos alimentarios, Bob Dale Gloves (BDG®) le ofrece una amplia gama de soluciones de equipos de protección individual para manipular los alimentos de forma segura.

FDA 21 CFR 177.2600



La FDA 21 CFR 177.2600 es la norma de la FDA (la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU.) que regula el uso de

artículos de caucho (guantes) que se pueden utilizar de forma segura en la producción, la fabricación, el envasado, el procesamiento, la preparación, el tratamiento, el empaquetado, el transporte o la conservación de los alimentos. Al manipular y procesar alimentos, los guantes que cumplen la norma FDA 21 no solo ofrecen protección a quienes los llevan, sino que también protegen a los alimentos de los patógenos humanos como las bacterias y los virus.

EN 1186

La EN 1186 es la norma europea que deben cumplir los guantes para ser utilizados de forma segura al entrar en contacto con los alimentos. Esta norma garantiza que los guantes están fabricados con materiales seguros para la manipulación de alimentos y evita que los alimentos se contaminen con sustancias nocivas. En concreto, limita la transferencia a los alimentos de microplásticos y otras sustancias químicas en cantidades ínfimas potencialmente nocivas. De este modo, la norma EN 1186 ayuda a mantener la salubridad de los alimentos y la higiene, y protege la salud humana, garantizando que los guantes utilizados en tareas relacionadas con los alimentos cumplen estrictos requisitos de seguridad.

VENTAJAS DE LOS GUANTES PARA CONTACTO CON ALIMENTOS

- Ofrecen un buen control táctil al tiempo que le protegen las manos y le permiten realizar una gran variedad de actividades, como trabajar en congeladores y cámaras frigoríficas.
- Reducen el riesgo de contaminación en la zona de trabajo y de transmisión de virus al entrar en contacto con el equipo.
- Reducen el riesgo de contaminación de los productos alimentarios y los equipos.
- Son adecuados para una amplia gama de trabajos en el sector de la alimentación, desde la producción hasta el procesamiento de alimentos, pasando por el envasado, la preparación y el servicio de alimentos.

99-1-6100
GUANTES DESECHABLES DE
NITRILO DE 6 MIL



**99-1-6200
GUANTES DESECHABLES DE
NITRILO DE 8 MIL**

¿GUANTES DESECHABLES O REUTILIZABLES?

Los guantes desechables de nitrilo BDG® ofrecen la protección de las normas siguientes: EN-374-1 (productos químicos), EN-374-2 (aire/agua) y EN-374-5 (bacterias/hongos/virus), así como EN 1186 (contacto con alimentos) o FDA 21 CFR 177.2600. Nuestros guantes de nitrilo no contienen látex, evitando así posibles reacciones alérgicas y protegiendo a los usuarios finales de cualquier residuo de látex que pueda ser transferido. Se recomiendan los guantes sin polvo, ya que así se elimina el riesgo de que el polvo de almidón de maíz pueda contaminar los alimentos y el equipo.

BDG® ofrece toda una gama de guantes reutilizables para el contacto con alimentos que permiten manipular y procesar los alimentos de forma segura y eficaz. El diseño cómodo y flexible de los guantes protege de los gérmenes y la contaminación, permite el uso de pantallas táctiles y ofrece un buen control táctil cuando se trabaja en líneas de producción o en congeladores y cámaras frigoríficas. Estos guantes ofrecen resistencia adicional al calor, el frío, los cortes, las perforaciones y los desgarros, y cumplen con la norma EN 1186 (contacto con alimentos) o con la norma FDA 21 CFR 177.2600.

GUANTES DESECHABLES PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS

Los guantes desechables son una solución eficaz para evitar la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos y son un elemento clave de la seguridad alimentaria en los sectores del servicio y procesamiento de alimentos. Para garantizar su utilización correcta, es necesario lavarse y secarse bien las manos antes de ponerse los guantes. Es imprescindible cambiarse los guantes después de manipular carne cruda, si están sucios o rasgados, después de tocarse la cara o el pelo, antes de tocar alimentos listos para el consumo o de empezar una nueva tarea, como trabajar con un producto alimentario diferente, así como después de cada cuatro horas de uso.

Los guantes desechables 99-1-6200P



están fabricados con nitrilo duradero de 8 mil y no contienen látex ni polvo, ofreciendo al mismo tiempo comodidad y protección. De diseño ambidiestro, estos guantes

incorporan un agarre antiderrapante de doble cara para permitir una mejor manipulación.

Están disponibles en tallas de la S a la X2L en un paquete de 10 guantes. Estos guantes son resistentes a los productos químicos y al agua, y seguros para el contacto con alimentos, por lo que son idóneos para una amplia gama de trabajos. Gracias a su excelente destreza y buen agarre, ofrecen un rendimiento fiable a los usuarios que necesitan fuerza y precisión en su trabajo.

Los guantes desechables 99-1-6350



tienen un grosor de 5 mil, están fabricados sin polvo y tienen un acabado totalmente texturizado y un puño con reborde para mayor comodidad y seguridad. Estos guantes son

compostables en instalaciones industriales y presentan una biodegradabilidad del 84 % en 92 días, lo que los convierte en una opción ecológicamente responsable.

Están disponibles en tallas de la S a la XL en cajas de 100 guantes. Son resistentes a los productos químicos y al agua, y seguros para el contacto con alimentos. Los guantes están diseñados para uso ambidiestro y proporcionan un excelente agarre, asegurando de ese modo un rendimiento fiable para diversos trabajos, al tiempo que son ecológicamente responsables.

GUANTES PARA CONTACTO CON ALIMENTOS REUTILIZABLES

Dependiendo de los guantes para contacto con alimentos que elija, podrá utilizarlos con pantallas táctiles y disfrutar de un agarre excepcional con palmas punteadas, protección contra el calor y contra el frío, además de resistencia a los cortes, las perforaciones y los desgarros. Para evitar la contaminación, es necesario lavar y desinfectar los guantes reutilizables después de cada uso y guardarlos cuidadosamente cada vez que se retiren.



Los guantes 99-9-301 tienen un exterior de nailon de calibre 15 y la palma revestida de espuma de látex sobre revestimiento completo para una mayor

durabilidad y agarre. Están forrados con una mezcla térmica de nailon y acrílico para mantener el calor en entornos fríos, y el puño de punto elástico con dobladillo garantiza un ajuste seguro.

Los guantes están disponibles en tallas de la S a la X2L en bolsas de plástico de 12 pares o cajas de cartón de 72 pares. Son resistentes a las abrasiones, los cortes, los desgarros, el calor y el agua, y ofrecen una protección fiable de 360 grados.

Los guantes 99-9-300 cuentan con un



exterior de nailon de calibre 15 con un revestimiento de espuma de nitrilo hasta los nudillos sobre revestimiento completo para una mayor protección. También tienen un forro térmico de nailon

y acrílico para mantener las manos calientes en condiciones frías y un puño de punto elástico con dobladillo para un ajuste seguro. Los guantes están disponibles en tallas de la S a la X2L en bolsas de plástico de 12 pares o cajas de cartón de 72 pares. Están diseñados para una gran durabilidad y son resistentes a las abrasiones, los cortes, las perforaciones, los desgarros y el agua. Los guantes también ofrecen una protección de 360 grados y son aptos para el contacto con alimentos, además de contar un excelente agarre que los hace idóneos para diversas tareas.

Los guantes 99-1-4003 tienen un exterior de HPPE sin revestimiento de calibre 13 que ofrece una protección de 360 grados y una excelente resistencia a las abrasiones, los cortes, las perforaciones y los



desgarros. Estos guantes lavables cuentan con un puño de punto elástico con dobladillo que garantiza un ajuste seguro. Están disponibles en tallas de la S a la X3L en bolsas de plástico de 12 pares o cajas de cartón de 120 pares. Los guantes son aptos para el contacto con alimentos y son resistentes a los cortes, las perforaciones y los desgarros, lo que los hace ideales para diversas tareas de alto riesgo.

Estos son solo algunos ejemplos de nuestra gama de EPI. Tenga en cuenta que los ejemplos mostrados en este folleto no son a prueba de cortes y perforaciones, por lo que no se deben utilizar con cuchillas móviles, herramientas o cuchillas dentadas. Puede consultar nuestra gama completa de guantes para contacto con alimentos en la dirección siguiente: bobdalegloves.com/es/safety-feature-solutions/featuresfood-contact/



NUESTRO COMPROMISO, SU SEGURIDAD

Bob Dale Gloves (BDG®) es un fabricante y proveedor norteamericano de equipos de protección individual de calidad superior, especializado en encontrar soluciones para guantes y ropa de protección. Si desea obtener más información sobre BDG® y nuestra gama de guantes para contacto con alimentos, póngase en contacto con sales@bobdalegloves.com.

99-9-301
NYLON DE CAL. 15 CON
REVESTIMIENTO COMPLETO DE
LÁTEX Y AISLAMIENTO



G.W.:
N.W.:
40.5 x