

FOOD LINE



SICUREZZA ALIMENTARE AL 100%

I guanti della Linea Food Reflexx sono stati tra i primi ad essere appositamente studiati e progettati per il settore alimentare e sono in continua evoluzione. Si tratta di una linea completa di guanti con caratteristiche diverse tra di loro, un gruppo di prodotti che può essere utilizzato con **tutte le tipologie di alimenti** e nei molteplici ambiti professionali del settore FOOD: **l'industria di lavorazione e trasformazione degli alimenti**, le cucine grandi e piccole dei ristoranti, le mense, la ristorazione collettiva, i reparti alimentari della GDO (gastronomia, salumeria, pescheria, panetteria).

NEW

REFLEXX 77



REFLEXX 72



REFLEXX 20



REFLEXX 95



IDONEITÀ CON GLI ALIMENTI PIÙ COMUNI

ALIMENTI	FOOD LINE	LATTICE	NITRILE	VINILE
Bevande alcoliche	●	●	●	●
Biscotti, pane, pasticceria	●	●	●	●
Cioccolato, zucchero e derivati, dolciumi e miele	●	●	●	●
Frutta e ortaggi	●	●	●	●
Prodotti lattiero-caseari: latte, yogurt, formaggi	●	●	●	●
Pesci freschi, refrigerati, affumicati, crostacei e molluschi. Carni fresche, refrigerate e affumicate, prosciutto, salame	●	●	●	●
Aceto, bevande non filtrate o torbide, caffè, tè, birre, bevande analcoliche	●	●	●	●
Grassi e oli: burro, strutto, margarina, tuorlo e albume d'uovo. Alimenti fritti o arrostiti, sandwich	●	●	●	●
Salse, spezie e aromi	●	●	●	●
● IDONEO ● NON IDONEO ● A SECONDA DEL MODELLO				

Tabella di sintesi tratta dai risultati dei test eseguiti da Reflexx presso laboratori accreditati su tutti i prodotti Reflexx anche non appartenenti alla linea FOOD.

I guanti per alimenti non sono tutti uguali

I guanti della Linea Food Reflexx sono testati presso prestigiosi laboratori europei oltre quanto richiesto dalla legge e più volte all'anno, per verificare la stabilità dei materiali in diversi lotti di produzione. Tutti i guanti della Linea Food Reflexx hanno ottenuto ed ottengono in ogni test risultati di migrazione globale e specifica entro i limiti di norma.

**TESTATI
PIÙ VOLTE
ALL'ANNO**

TESTATI anche con
etanolo 50% in linea con
il Regolamento Europeo 10/2011

PERCHÉ I GUANTI FOOD SONO BLU?

Il colore dei guanti alimentari non è certo frutto del caso. Il colore blu infatti non è proprio di nessun alimento e ciò significa che, in caso di lacerazione del guanto, eventuali frammenti possono essere subito identificati, **eliminando così il rischio di contaminazione del cibo**. In ottica HACCP e quindi Analisi dei Rischi, l'adozione di un guanto di colore **blu** è sicuramente una corretta misura precauzionale.



LE COLLABORAZIONI REFLEXX

**ACADEMIA
BARILLA**

Il primo centro
dedicato alla cultura
gastronomica italiana,
ha scelto la qualità
dei guanti Reflexx



Dal 2016 la
Linea Food Reflexx
è approvata dalla
**Federazione
Italiana Cuochi**



FOOD LINE

NEW

reflexx[®]
IN SAFE HANDS

REFLEX 77

GUANTI IN NITRILE ULTRA SOTTILI

COME UNA SECONDA PELLE

Materie prime selezionate e impianti produttivi tecnologicamente avanzati e controllati al 100% lo rendono particolarmente adatto all'uso alimentare.

3 gr di peso lo rendono ultra fine per una sensibilità in cucina senza precedenti, ma l'elevata qualità dei materiali garantisce ottima resistenza.

L'assenza di polvere riduce il rischio di contaminazione degli alimenti e dermatiti per l'utilizzatore.



PESO 3,0 GR.

CLORINATURA INTERNA

MICRORUVIDO



ART. / TAGLIE

R77100F S R77100F M R77100F L R77100F XL

IDONEITÀ ALIMENTI	CARATTERISTICHE	ROBUSTEZZA	SENSIBILITÀ
TESTATI PER 30' A 40°			
 Acquosi ✓	Peso: 3,0gr - M +/- 0,2		
Acidi pH <4,5 ✓	Spessore: 0,06 mm al palmo +/- 0,02	RESISTENZA CHIMICA 	
Lattiero caseari ✓	Lunghezza: 24 cm		
Alcolici ✓	Colore: Azzurro		
Oleosissimi ✓	Superficie: Microruvida		
Alimenti secchi ✓	Altro: Internamente clorinato		

NORMATIVE	CERTIFICAZIONI	USO	IMBALLO
REG EU 2016/425 EN ISO 374-1, EN ISO 374-5 DM 21/03/1973 REG EU 10/2011	CE    AQL ≤1,5		  

100% FOOD



ALLERGENI





PESO 3,9 GR.

CLORINATURA INTERNA

MICRORUVIDO



REFLEXx 72

GUANTI IN NITRILE RESISTENTE E DURATURO

APPROVATO DAL MERCATO DAL 2015

Uno tra i primi guanti sul mercato sviluppato appositamente per il contatto con qualsiasi alimento.

Testato e amato dal 2015 da milioni di utilizzatori professionali.

3,9 gr di peso è il giusto equilibrio tra sensibilità, resistenza e durata.

L'assenza di polvere riduce il rischio di contaminazioni e dermatiti.



ART. / TAGLIE

R72 S R72 M R72 L R72 XL

IDONEITÀ ALIMENTI	CARATTERISTICHE	ROBUSTEZZA	SENSIBILITÀ
TESTATI PER 30' A 40° Acquosi ✓ Acidi pH <4,5 ✓ Lattiero caseari ✓ Alcolici ✓ Oleosì grassi ✓ Alimenti secchi ✓ 100% FOOD	Peso: 3,9 gr - M +/- 0,3 Spessore: 0,08 mm al palmo +/- 0,02 Lunghezza: 24 cm Colore: Azzurro Superficie: Microruvida Altro: Internamente clorinato	Robustezza: 4/5 Sensibilità: 4/5	RESISTENZA CHIMICA: 4/5

NORMATIVE	CERTIFICAZIONI	USO	IMBALLO
REG EU 2016/425 EN ISO 374-1, EN ISO 374-5 DM 21/03/1973 REG EU 10/2011	CE DPI Cat. III EN ISO 374-1:2016/Type B EN ISO 374-5:2016 AQL ≤1,5	Non for forklift	100 10 40

100% FOOD



ALLERGENI



REFLEX 20

GUANTI IN POLIETILENE CPE

SENZA POLVERE,
MONOUSO, AMBIDESTRI

Guanti veloci da mettere e da togliere, grazie al polsino largo, alla grande vestibilità e alla disponibilità di più taglie.

La sua superficie zigrinata consente una presa sicura e una maggiore sensibilità.

Buona resistenza ed elasticità, se comparato ai normali guanti in polietilene, grazie ad uno spessore superiore e all'impiego di materiale più flessibile.

Ottima alternativa economica nel caso in cui il guanto sia usato per sola igiene.



VELOCI DA INDOSSARE

MICRORUVIDO



ART. / TAGLIE

R20 S R20 M R20 L

IDONEITÀ ALIMENTI

TESTATI PER 30' A 40°



Acquosi ✓

Acidi pH <4,5 ✓

Lattiero caseari ✓

Alcolici ✓

Oleosissimi grassi ✓

Alimenti secchi ✓

100% FOOD

CARATTERISTICHE

Peso: 1,6 gr - M +/-0,1

Spessore: 0,025 mm al palmo +/-0,003

Lunghezza: 28 cm

Colore: Blu

Superficie: Microruvida

Altro: Senza polvere



NORMATIVE

REG EU 2016/425

DM 21/03/1973 | REG EU 10/2011

CERTIFICAZIONI



AQL
≤1,5

USO



IMBALLO



100% FOOD



ALLERGENI





REFLEX 95 FH

GUANTI IN NITRILE SENZA FELPATURA

GUANTI RIUTILIZZABILI DA 33 CM

Ideali per l'industria alimentare nei casi in cui si debbano manipolare alimenti con superfici appuntite o spigolose come pesce, crostacei, ossa, ecc.

A differenza di altri guanti riutilizzabili non contengono Z-MBT (zinco-mercaptopbenzotiazolo, accelerante di produzione), sostanza soggetta a restrizione secondo i regolamenti MOCA. Venduti al paio.

SPESORE 0,22 MM

CLORINATURA INTERNA

ZIGRINATURA ANTISCIVOLO



ART. / TAGLIE

R95 S R95 M R95 L R95 XL

IDONEITÀ ALIMENTI

TESTATI PER 30' A 40°



Acquosi ✓

Acidi pH <4,5 ✓

Lattiero caseari ✓

Alcolici ✓

Oleosissimi grassi ✓

Alimenti secchi ✓

100% FOOD

CARATTERISTICHE

Peso: 44,0 gr - M +/- 5

Spessore: 0,22 mm al palmo +/- 0,03

Lunghezza: 33 cm

Colore: Blu

Superficie: Zigrinatura antiscivolo

Altro: Senza felpatura



NORMATIVE

REG EU 2016/425

EN ISO 374-1, EN ISO 374-5

REG 388:2016

DM 21/03/1973 | REG EU 10/2011

CERTIFICAZIONI



EN ISO 374-1:2016/Type B



EN ISO 374-5:2016



EN 388:2016



AQL ≤1,5

USO



IMBALLO



100% FOOD



ALLERGENI

