



Protection contre les risques multiples dans l'industrie alimentaire

Les employées et employés des divers secteurs de l'industrie agroalimentaire ont besoin **d'équipements de protection individuelle (EPI) confortables et fiables** qui les protègent des risques de blessures et préviennent les contaminations éventuelles des produits alimentaires.

Ansell, leader mondial dans le domaine des solutions de protection pour les mains et le corps, propose une vaste gamme **d'équipements de protection homologués pour le contact avec les denrées alimentaires**. Ils protègent contre les coupures et sont adaptés aux risques chimiques, thermiques ainsi qu'aux risques de contaminations à l'échelle de la chaîne de production et de la distribution.

Homologués tout spécialement pour le contact alimentaire

Les produits EPI d'Ansell sont de très haute qualité et conformes aux normes alimentaires.

Ils sont **conçus et développés pour répondre aux exigences gouvernementales et industrielles les plus strictes**.

Les **produits EPI d'Ansell** sont fabriqués conformément au règlement [CE] 1935/2004 et au règlement [CE] 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication.

Ansell est un partenaire de longue date dans le domaine des **gants de protection** et sur lequel Maagtechnic peut compter.

Sûr, rapide, ouvert 24 h et 365 jours par an pour vous :
shop.maagtechnic.ch/fr/securite

MAAGTECHNIC
an **ERIKS** company

Sélection de gants de protection pour l'industrie alimentaire

Protection contre les produits chimiques



AlphaTec® 37-310

Grand confort de port tout au long de la journée pour un rapport qualité-prix exceptionnel

- exempt de latex, bleu
- non suédé : évite une contamination des denrées alimentaires
- homologué pour le contact alimentaire

[Pour plus d'informations](#)



AlphaTec® 37-320

Protection contre les produits chimiques doublée d'une valeur exceptionnelle

- L'épaisseur du gant [0,2 mm] permet la dextérité et la sensibilité tactiles tout en étant résistant à l'usure.
- Le matériel en nitrile protège les mains contre les acides légers, les graisses, les huiles et les liquides.
- Sa coupe bien ajustée et le matériau souple assurent un bon confort pour être porté seul ou comme surgant.
- La formulation sans latex exclut les allergies au latex de type I.
- Manchette prolongée pour protéger l'avant-bras

[Pour plus d'informations](#)

Gants à usage unique



MICROFLEX® 93-833

Gant à ergonomie certifiée qui réduit la fatigue des mains

- Conçu selon la technologie ERGOFORM™ afin de préserver la santé musculo-squelettique et améliorer la productivité de ses porteurs
- Gants fins en nitrile caractérisés par une forme anatomique qui promet une sensibilité tactile extraordinaire
- Matériau robuste protégeant des coupures et des écorchures
- Recommandé pour tous les travaux dans la transformation alimentaire impliquant un contact alimentaire

[Pour plus d'informations](#)

Gants de protection contre les risques mécaniques



HyFlex® 74-500

INTERCEPT Technology offre une protection anticoupures sur toute la surface du gant et de la manchette

- La technologie INTERCEPT™ Cut Resistance Technology permet d'obtenir une protection de degré F, le degré le plus élevé contre les coupures, pour l'intégralité du gant et de la manchette (même après le premier lavage).
- Résistance à l'usure 7 fois supérieure par rapport à l'offre de la concurrence
- Couleur qui masque la saleté pour une durée d'utilisation prolongée

Recommandé dans l'industrie agroalimentaire pour :

- la transformation des produits laitiers, des fruits et légumes, de la viande et de la viande de volaille

[Pour plus d'informations](#)



HyFlex® 74-718

Protection et performance excellente combinée à un confort de port inégalé

- Ce gant préserve sa forme ergonomique même après le lavage grâce à la technologie Tuff Cuff™ II.
- La technologie intégrée Dyneema® Diamond améliore le confort du port et augmente la protection dans les zones à haut risque

[Pour plus d'informations](#)



EDGE® 48-700

Résistance élevée aux coupures et à l'abrasion combinée à un confort et une dextérité remarquables

- Résistance élevée aux coupures et bonne résistance à l'abrasion
- Renfort entre le pouce et l'index pour une utilisation prolongée

Recommandé dans l'industrie agroalimentaire pour :

- trancher, découper et hacher
- nettoyer et remplacer les lames des trancheuses
- plumer, dépecer

[Pour plus d'informations](#)

[Découvrez ici](#) d'autres modèles de gants de protection intéressants pour l'industrie agroalimentaire.

Le problème de contamination dans l'industrie agroalimentaire – et ses solutions

Chaque personne qui travaille en contact avec des denrées alimentaires doit être consciente que les **contaminations croisées** font partie des risques les **plus importants** dans la **chaîne de production et de distribution**.

La transmission de bactéries, de virus et d'autres substances toxiques potentiellement mortelles à partir de denrées alimentaires ou de surfaces contaminées peut **avoir des conséquences catastrophiques**.

Pour prévenir le **mieux possible** une contamination, des **prescriptions de sécurité strictes** sont indispensables dans le secteur de la transformation industrielle des denrées alimentaires.

Découvrez dans la brochure Safety Briefing d'Ansell, comment prévenir les contaminations croisées dues aux multiples risques.



De nombreuses sources de contamination existent dans l'industrie alimentaire. Elles sont classées en 4 catégories.



Nous sommes là pour vous

Vous avez des questions ou vous souhaitez recevoir des conseils sur les gants de protection les mieux adaptés ?

Nous nous tenons à votre disposition !

[maagtechnic.ch](https://www.maagtechnic.ch)

T +41 (0)848 111 666

Let's make industry work better

MAAGTECHNIC
an **ERIKS** company