

HORECA

OUTILS DE NETTOYAGE & GANTS DE PROTECTION

De la plonge à la zone froide en passant par la manipulation de produits frais, Mapa Professional et Spontex Professional proposent des solutions adaptées aux différents postes de travail dans les hôtels, restaurants et cafés.





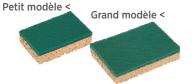


Pour un **entretien efficace** de vos surfaces de travail

Fort d'une expérience de plus de 80 ans, Spontex Professional a développé une gamme de produits de nettoyage afin de répondre aux différents besoins des professionnels.

Récurage _____

ÉPONGES RÉCURANTES MULTI-USAGES



Sponrex 52 & 74

Éponges cellulosiques bi-fonctions pour un nettoyage efficace de l'ensemble des surfaces



Sponrex 33 & 92

Éponges ergonomiques en forme de S pour une bonne prise en main



Sponrex 79 & 31

Éponges cellulosiques bi-fonctions pour les surfaces fragiles

ROULEAUX ABRASIFS & BOULES INOX





Mercury 35 & 84

Rouleaux abrasifs découpables avec traitement stop-graisse



Superinox 27 & 50

Pour les récurages difficiles, avec une prise en main facile

Essuyage

TOILES ÉPONGES & LAVETTES NON TISSÉES



Spongyl 47

Excellente capacité d'absorption (jusqu'à 3 fois son poids sec) pour égoutter de la vaiselle et des ustensiles divers



Stellair

Convient aux surfaces fragiles pour un nettoyage courant. Code couleur pour éviter la contamination croisée

GANT DE PLONGE

UltraNitril 480

- Relief anti-dérapant :
 excellente préhension des objets glissants
- Protection de l'avant-bras grâce à sa longue manchette (46 cm)

Pour une manipulation des denrées alimentaires & préparation culinaire



Le respect des règles d'hygiène est un des fondements de la filière alimentaire. Avec la gamme Food Expert, Mapa Professional vous accompagne pour trouver le gant adapté à votre usage et dans le strict respect des réglementations

Gants à usage unique _

MANIPULATION LÉGÈRE D'ALIMENTS



Solo 988

Gant blanc poudré
pour manipulation

courte



Solo 995

Bout des doigts
granités pour une
meilleure préhension



Enfilage facile grâce à la finition intérieure chlorinée

POURQUOI CHOISIR UN GANT À USAGE UNIQUE?

- Pour une grande **précision des gestes**
- Pour une **protection** de la main et également du produit manipulé

Gants étanches

ADAPTÉS POUR UN PORT DE LONGUE DURÉE



Vital 177

Longue manchette (45 cm)

Bonne dextérité des gestes



Jersette 308

Confort du support textile



Harpon 326

Excellente préhension d'aliments glissants



UltraNitril 495

Pour la manipulation de gros aliments

Découvrez notre gamme de gants étanches sur mapa-pro.com

UNE SOLUTION À CHAQUE BESOIN



100% étanche

Relief anti-dérapant

Au sec jusqu'à -10°C

thermique jusqu'à
250°C*

Excellent grip

Dextérité & confort



i yrecii oso

Ambidextre

Niveau ISO E

Protection coupure élevée Lavable jusqu'à 20 cycles à 90°C

*à partir de 150°C, le produit peut devenir plus rigide et la couleur peut changer, mais les performances ne sont pas altérées.

CARACTÉRISTIONES PRODUIT

			MAC	اار	LKI.	2110	70	ノ匚こ	PRODU	JI		
Sportex		Type de produit		Nom du produit		Dimensions			Couleurs	Co	nditionnement	
Récurage				Sponrex 52		110 x 70 x 28 mm		nm				
				Sponrex 74		130 x 84 x 28 mm		mm	Vert/Blond			
		Én	ongos	Sponrex 33		150 x 80 x 28mm		nm			10 pièces par sachet	
		Éponges		Sponrex 92		130 X 00 X 2011111			Rouge/Blond	6 sachets par carton		
				Sponrex 31		130 x 84 x 28 mm		mm	Blanc/Bleu			
				Sponrex 70					Blanc/Rose			
		Rouleaux abrasifs		Mercury 35		150 x 3000 x 8 mm			Vert	1 pièce par sachet 6 sachets par carton		
				Mercury 84					Noir			
		Boules Inox		Superinox 27		Grammage : 40 grammes			Gris acier		10 pièces par sachet	
				Superinox 50		Grammage : 60 grammes				6 sachets par carton		
Essuyage		Toiles	éponges Spo		ongyl 47 62		200 cm - 5,8 mm		Vert	1 pièce par sachet 15 sachets par carton		
		Lavettes non tissées		Stellair		51 x 36 cm			Vert/Jaune/Blanc/Rose/Bleu	25 pièces par sachet 6 sachets par carton		
MAPA° PROFESSIONAL	du	Nom produit	Normes		Contact alimentaire et restrictions		Tailles	Longueur Epaisseur	Finitions de matériau		Conditionnement	
Gants à usage	Solo 967		Type C		Pas adapté au contact avec les aliments acides Pas adaptés à la manipulation des aliments acides et gras affectés d'un correctif inférieur à 2		0,08 mm 23 cm 0,10 mm	24,5 cm 0,08 mm	Finition intérieure : chlorinée Finition extérieure : lisse avec bouts des doigts granités		100 gants/boîte ou sachet 1000 gants/carton	
unique Port courte durée	Solo 988		Type C					23 cm 0,10 mm	Finition intérieure : poudrée Finition extérieure : lisse		100 gants/boîte	
uuree	Solo 995		Type C					24-26 cm 0,10 mm	Finition intérieure : chlorinée Finition extérieure : lisse avec bouts des doigts granités		1000 gants/carton	
		ıl 175/177	Type B KPT VIRUS* 0010X *pour le Vital 175		Adapté au contact avec tous les aliments, y compris les aliments gras affectés d'un facteur correctif au moins égal à 2		6 à 10	31 cm 0,40 mm	Finition intérieure : chlorinée Finition extérieure : relief anti-dérapant		1 paire/sachet 10 paires/boîte 100 paires/carton	
Port longue durée	Jersette 308		Type B KPT X1XXXX	2131X	Adapté au contact avec tous les aliments, y compris les aliments gras affectés d'un facteur correctif au moins égal à 3		5 à 10	30-33 cm 1,15 mm	Finition intérieure : support textile Finition extérieure : lisse		1 paire/sachet 5 paires/sachet 50 paires/carton	
	Harpon 326		Type B KPT XIXXX	(3141X	Pas adapté à la manipulation de produit laitiers, d'huile végétale ou animale, pure ou en émulsion		7 à 10	32 cm 1,35 mm	Finition intérieure : support textile Finition extérieure : grip renforcé			
	UltraNitril 480		Type A AJKOPT 410.	G2	Adapté au tous les al	ı contact avec iments	7 à 10	46 cm 0,55 mm	Finition intérieure : chlorinée Finition extérieure : relief anti-c	lérapant	1 paire/sachet 12 paires/carton	
	UltraNitril 495		Type A AJKOPT	3101X	Adapté au contact avec tous les aliments		6 à 10	30-33 cm 0,40 mm	Finition intérieure : support textile Finition extérieure : lisse		1 paire/sachet 10 paires/sachet 100 paires/carton	
Protection thermique	ction ique TempCook 476		Type A AFGJOT X2XXXX	4443D	Adapté au tous les al	ı contact avec iments	7 (S) 9 (M) 10 (L)	45 cm	Finition intérieure : tricot protect thermique Finition extérieure : relief anti-c		1 paire/sachet 6 paires/carton	

7 à 10

6 à 11

24-27 cm

34 cm

Adapté au contact avec

les aliments gras affectés d'un facteur de réduction

au moins égal à 3

Adapté au contactions les aliments Adapté au contact avec

02X

Templce 700

KryTech 838

Protection

coupure

1 paire/sachet

12 paires/sachet

72 paires/carton

1 paire/sachet

10 gants/carton

Finition intérieure : support tricoté

Finition extérieure : enduction nitrile

Finition intérieure : support tricoté

sans couture à base de fibres PEHD.

sans couture. Jauge 15

Jauge 10