



# HORECA

## REINIGUNGSUTENSILIEN & SCHUTZHANDSCHUHE

Vom Spültisch über das Handling von Frischprodukten bis hin zum Kühlbereich bieten Mapa Professional und Spontex Professional angepasste Lösungen für die verschiedenen Arbeitsplätze in Hotels, Restaurants und Cafés an.



[spontex-pro.com](http://spontex-pro.com)  
[mapa-pro.de](http://mapa-pro.de)

  
**Spontex**  
PROFESSIONAL

Eine Lösung  
für jede Hand  
die zugreift

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL



# Für eine wirksame Reinigung und Pflege Ihrer Arbeitsflächen

Mit mehr als 80 Jahren Erfahrung hat Spontex Professional ein Sortiment an Reinigungsprodukten für den unterschiedlichen Bedarf von Fachkräften entwickelt.

## Scheuern

### MEHRZWECKSCHEUERSCHWÄMME



**Sponrex 74**

Zelluloseschwamm  
Doppelfunktion für eine wirksame Reinigung sämtlicher Oberflächen



**Azella 25, 86 & 90**

Zelluloseschwämme in verschiedenen Größen, zu 100% biologisch abbaubar



Zerkratzt nicht <

**Sponrex 79 & 31**

Zelluloseschwämme Doppelfunktion für empfindliche Oberflächen

### SCHEUERPADS & SCHEUERSPIRALEN AUS EDELSTAHL



**Mercury 44**

Großes Scheuerpad mit Fettauflöser



Kleines Modell <

> Großes Modell

**Superinox 27 & 50**

Für schwere Scheuarbeiten, mit einfacher Griffigkeit

## Wischen

### WISCHTÜCHER & VLIESLAPPEN



**Spongyl 36**

Herausragende Saugfähigkeit (bis zum Dreifachen seines Trockengewichts) zum Abtropfen von Geschirr und verschiedenen Utensilien



**Ariane & Spongyl**

Praktisch für tägliches Reinigen empfindlicher Oberflächen. Farbcode zum Vermeiden von Kreuzkontamination

## SPÜLHANDSCHUH

**UltraNitril 480**

- Handfläche mit Profil: hervorragende Griffsicherheit bei glatten Gegenständen

- Unterarmschutz aufgrund der langen Stulpe (46 cm)



# Zum Handling von Nahrungsmitteln & zur Essenszubereitung

Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist einer der Grundsätze der Nahrungsmittelbranche. Mapa Professional begleitet Sie auf der Suche nach einem Handschuh, der für Ihren Bedarf und für den Kontakt mit Nahrungsmitteln jeglicher Art gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 geeignet ist.

## Einweghandschuhe

### LEICHTE ARBEITEN IM UMGANG MIT LEBENSMITTELN



Latex <

**Solo 988**

Innen gepudert Handschuh für kurze Tragezeiten



Latex <

**Solo 995**

Gekörnte Fingerspitzen für bessere Griffsicherheit



Nitril <

**Solo 967**

Leichtes Anziehen dank chlorinierter Innenverarbeitung



## Flüssigkeitsdichte Handschuhe

### GEEIGNET FÜR LANGES TRAGEN



Latex <

**Vital 177**

Gute Fingerfertigkeit



Vital 175



Latex <

**Jerette 308**

Tragekomfort durch das Textilfutter



Latex <

**Harpon 326**

Hervorragende Griffsicherheit bei glatten Nahrungsmitteln



Nitril <

**UltraNitril 495**

Sicherer Umgang mit fetthaltigen Nahrungsmitteln

Entdecken unser ganzes Sortiment an flüssigkeitsdichten Handschuhen auf [mapa-pro.de](http://mapa-pro.de)

## EINE LÖSUNG FÜR JEDEN BEDARF

### TEMPERATURSCHUTZ



**TempCook 476**

100 % dicht Handfläche mit Profil Lange Stulpe (45 cm) schützt den Unterarm



Temperaturschutz bis zu 250 °C\*



**Temple 700**

hält trocken & warm bis -10°C Ausgezeichnete Griffsicherheit Fingerfertigkeit & Tragekomfort



-10 °C

### SCHNITTSCHUTZ



**KryTech 838**

Beidhändigkeit Erhöhter Schnittschutz Bis zu 20 Mal bei 90 °C waschbar

ISO-Niveau E 24,2 N

\* ab 150 °C kann das Produkt steifer werden und sich die Farbe ändern, allerdings verändert dies nicht seine Leistung.

# PRODUKTEIGENSCHAFTEN



	Produktname	Abmessungen	Farben	Verpackung
Scheuern	Sponrex 74	130 x 84 x 28 mm	Grün/Hellgelb	10 Stück pro Tüte 6 Tüten pro Karton
	Azella 25	130 x 92 x 38 mm	Gelb	10 Stück pro Tüte 8 Tüten pro Karton
	Azella 86	145 x 101 x 27 mm		
	Azella 90	130 x 92 x 48 mm		
	Sponrex 31	130 x 84 x 28 mm	Weiß/Rosa	10 Stück pro Tüte 6 Tüten pro Karton
	Sponrex 79		Weiß/Blau	
	Mercury 44	225 x 150 x 7,5 mm	Grün	10 Stück pro Tüte 10 Tüten pro Karton
	Superinox 27	Gewicht in g: 40 Gramm	Stahlgrau	10 Stück pro Tüte 6 Tüten pro Karton
	Superinox 50	Gewicht in g: 60 Gramm		
Wischen	Spongyl 36	62 x 40 cm - 5,2 mm	Grün /Blau/Rosa	5 Stück pro Tüte 4 Tüten pro Karton
	Ariane Ultra 1212	360 x 360 mm	Grün/Gelb/Hellblau/ Rosa/Blau	5 Stück pro Tüte 12 Tüten pro Karton



	Produktname	Normen	Kontakt mit Nahrungsmitteln und Beschränkungen	Größen	Länge Dicke	Materialverarbeitung	Verpackung
Einweg- handschuhe  Kurze Tragedauer	Solo 967	Typ C 	Ungeeignet für den Kontakt mit säurehaltigen Nahrungsmitteln	6 bis 9	24,5 cm 0,08 mm	Innenverarbeitung: chloriniert Außenverarbeitung: glatt mit gekörnten Fingerspitzen	100 Handschuhe/Box oder Beutel 1.000 Handschuhe/Karton
	Solo 988	Typ C 	Ungeeignet für das Handling von säure- und fetthaltigen Nahrungsmitteln mit einem Anpassungswert von unter 2		23 cm 0,10 mm	Innenverarbeitung: gepudert Außenverarbeitung: glatt	100 Handschuhe/Box 1.000 Handschuhe/Karton
	Solo 995	Typ C 			24-26 cm 0,10 mm	Innenverarbeitung: chloriniert Außenverarbeitung: glatt mit gekörnten Fingerspitzen	
Flüssig- keitsdichte Handschuhe  Lange Tragedauer	Vital 175/177	Typ B  KPT VIRUS* 0010X *für Vital 175	Geeignet für den Kontakt mit allen Nahrungsmitteln, einschließlich fetthaltigen Nahrungsmitteln mit einem Anpassungswert von mindestens 2	6 bis 10	31 cm 0,40 mm	Innenverarbeitung: chloriniert Außenverarbeitung: Handfläche mit Profil	1 Paar/Beutel 10 Paar/Box 100 Paar/Karton
	Jersette 308	Typ B  KPT XIXXXX 2131X	Geeignet für den Kontakt mit allen Nahrungsmitteln, einschließlich fetthaltigen Nahrungsmitteln mit einem Anpassungswert von mindestens 3	5 bis 10	30-33 cm 1,15 mm	Innenverarbeitung: Textilfutter Außenverarbeitung: glatt	1 Paar/Beutel 5 Paar/Beutel 50 Paar/Karton
	Harpon 326	Typ B  KPT XIXXXX 3141X	Ungeeignet für das Handling von Milch-, Pflanzenöl- oder Tierprodukten in Reinform oder als Emulsion	7 bis 10	32 cm 1,35 mm	Innenverarbeitung: Textilfutter Außenverarbeitung: verstärkter Grip	
	UltraNitril 480	Typ A  AJKOPT 4102X ISO 18989	Geeignet für den Kontakt mit allen Nahrungsmitteln	7 bis 10	46 cm 0,55 mm	Innenverarbeitung: chloriniert Außenverarbeitung: Handfläche mit Profil	1 Paar/Beutel 12 Paar/Karton
	UltraNitril 495	Typ A  AJKOPT 3101X	Geeignet für den Kontakt mit allen Nahrungsmitteln	6 bis 10	30-33 cm 0,40 mm	Innenverarbeitung: Textilfutter Außenverarbeitung: glatt	1 Paar/Beutel 10 Paar/Beutel 100 Paar/Karton
Temperatur- schutz	TempCook 476	Typ A  AFGJOT 4443D X2XXXX III	Geeignet für den Kontakt mit allen Nahrungsmitteln	7 (S) 9 (M) 10 (L)	45 cm	Innenverarbeitung: Temperaturschutz durch Strick Außenverarbeitung: Handfläche mit Profil	1 Paar/Beutel 6 Paar/Karton
	Templce 700	 3222X 02X	Geeignet für den Kontakt mit fetthaltigen Nahrungsmitteln mit einem Verkleinerungswert von mindestens 3	7 bis 10	24-27 cm	Innenverarbeitung: nahtloses Strickfutter. Stärke 15 Außenverarbeitung: Nitrilbeschichtung	1 Paar/Beutel 12 Paar/Beutel 72 Paar/Karton
Schnittschutz	KryTech 838	 2X4XE	Geeignet für den Kontakt mit allen Nahrungsmitteln	6 bis 11	34 cm	Innenverarbeitung: nahtloses Strickfutter aus PEHD-Fasern. Stärke 10	1 Paar/Beutel 10 Handschuhe/Karton