

FoodPro

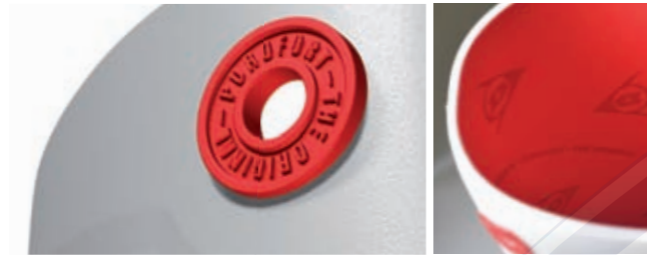
Las primeras botas verdaderas para la industria alimentaria

Dunlop® presenta una nueva generación de botas Purofort® diseñadas especialmente para la industria alimentaria. Así pues, además de todos los beneficios de la tecnología Purofort®, estas botas ofrecen soluciones basadas en las necesidades concretas de cada usuario final de esta industria.

HYDROGRIP

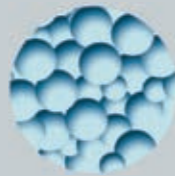


MULTIGRIP



La tecnología PUROFORT®

La fabricación especializada a alta presión introduce millones de burbujas de aire diminutas en el material sintético durante la producción. Esto proporciona a las botas Purofort® sus propiedades excepcionales.



Dunlop® Purofort® es la mejor solución para un calzado limpio, seco, ligero y duradero en comparación con otros materiales.

Protección y seguridad

- Diferentes diseños de la suela evitan la acumulación de material en la misma en una amplia variedad de superficies
- Alta resistencia al deslizamiento
- Protección contra impactos y penetración de objetos (puntera y plantilla de acero)
- Resistencia a productos químicos
- Forro interior con tratamiento antibacteriano

Comodas y secas

- Extraordinario aislamiento térmico: hasta -20°C para Purofort® y -50°C para Thermo+
- Flexibles y blandas incluso a temperaturas muy bajas
- Absorción de impactos
- Diseño adaptado a cada género

Bajo peso

- Ahorran el movimiento de un peso de 2.500 kg al día. Las botas Purofort® son un 35 % (500 g) más ligeras que las botas tradicionales. Si se andan 10.000 pasos cada día, la reducción de 250 gramos permite ahorrar el movimiento de 2.500 kg diarios.

Duraderas

- Duran hasta tres veces más que las botas tradicionales, según pruebas realizadas en laboratorio y en el entorno profesional
- Alta resistencia a la abrasión
- Resistencia al desgaste y la rotura
- Limpieza fácil

Industria alimentaria

Nuestras prioridades: seguridad, higiene y comodidad

INTRODUCCIÓN:

Dunlop® lleva décadas suministrando botas de seguridad a la industria alimentaria. Utilizamos todos los conocimientos y la experiencia que vamos adquiriendo para seguir desarrollando productos e innovaciones. Avanzamos para cubrir las necesidades que caracterizan a este sector concreto.

- Seguridad
- Higiene
- Comodidad

Como líder mundial, esto nos permite prestar un servicio todavía mejor a los tres grupos objetivo más importantes de este sector: los compradores, los responsables de prevención de riesgos laborales y los operarios de las fábricas.



Seguridad



Seguridad

“La seguridad ante todo”, especialmente en la industria alimentaria. La seguridad en esta industria va más allá de los requisitos normativos del calzado de seguridad. El principal objetivo es reducir el riesgo de resbalones y tropiezos que causan el 25% del total de lesiones graves en el sector alimentario. Las entidades públicas están desarrollando con éxito campañas y normativas orientadas a reducir el número de lesiones causadas en el lugar de trabajo. El uso de un calzado adecuado se

considera un elemento clave en la reducción del riesgo de resbalones y tropiezos.

La seguridad es indispensable y, por lo tanto, se trata de un aspecto que debe tenerse en cuenta seriamente, más allá del precio, a la hora de **comprar** calzado nuevo para los operarios de una fábrica.



Cumplimiento de las normas

Higiene



Higiene

Además de la seguridad, la higiene también es un aspecto fundamental en este sector porque la industria alimentaria afecta a toda la población. Problemas recientes, por ejemplo en el sector cárnico, han centrado la atención en la seguridad y la higiene alimentarias. Dentro del campo de seguridad y salud, se está realizando un gran esfuerzo para reducir los riesgos de contaminación cruzada. Unas condiciones adecuadas de limpieza y la codificación por colores del vestuario laboral en las plantas limitan los riesgos. Además de la seguridad, la higiene es otra de las principales

preocupaciones de los **responsables de prevención de riesgos laborales**. Aunque nos concierne a todos, evidentemente, asegurarse de que los riesgos para la higiene sean mínimos es una de sus principales responsabilidades. Por lo tanto, el responsable de prevención de riesgos laborales procura que se utilice el calzado de seguridad más adecuado y también promueve un entorno profesional más limpio para el procesamiento de alimentos.



Cumplimiento de los requisitos de prevención de los riesgos laborales

Comodidad



Comodidad

Trabajar en la industria alimentaria suele implicar tener que caminar distancias largas todos los días o permanecer de pie en el mismo sitio toda la jornada. Asimismo, los trabajadores de las fábricas de la industria alimentaria suelen trabajar en zonas diferentes cuya temperatura varía mucho. Estas condiciones exigen el uso de un calzado adecuado. Por lo tanto, el tercer aspecto esencial en este sector, después de la

seguridad y de la higiene, es la comodidad. Llevar un calzado que ofrezca la mayor comodidad es el principal deseo **del usuario**. Un calzado cómodo sólo puede influir de manera positiva en las condiciones laborales del operario, haciendo más placentero su trabajo y, por consiguiente, maximizando su productividad.



Cumplimiento de las necesidades del usuario final

FoodPro

Satisfacer las necesidades de todos en la industria alimentaria

PUROFORT® Range

El Original



Seguridad

La gama FoodPro cuenta con dos tipos de suelas antideslizantes, ambas SRC, que ofrecen la mejor seguridad para cada situación. La suela de las HydroGrip está diseñada especialmente para ofrecer la mejor resistencia al deslizamiento en áreas mojadas y contaminadas. Las MultiGrip se pueden utilizar en una multitud de ambientes resbaladizos, principalmente en las áreas sólidas y semisólidas contaminadas. Además, esta suela repele la suciedad de una forma excelente. Juntas cubren todas las necesidades de seguridad en cuanto a los riesgos de resbalones en la industria alimentaria.

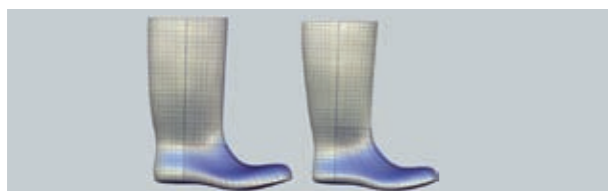
✓ La mayor resistencia al deslizamiento para cada situación



Higiene

Las FoodPro se han confeccionado de tal manera que se quedan limpias durante más tiempo. La superficie de la caña y el diseño de la bota son muy lisos, por lo que son más fáciles de limpiar. Como las botas se limpian con mayor facilidad, el riesgo de contaminación es mínimo y las FoodPro más higiénicas. El color blanco de las FoodPro es muy intenso, por lo cual permanece inalterado durante mucho más tiempo.

✓ Limpias y blancas durante más tiempo



Horma perfecta para él y para ella



Diseño especial para plantillas ortopédicas

Comodidad

Con el fin de ofrecer comodidad a todos los usuarios, las FoodPro se han desarrollado de manera que presentan un ajuste óptimo para todos. Su diseño para hombres y mujeres tiene en cuenta las diferencias entre el pie masculino y el femenino. Además, las FoodPro se han diseñado específicamente para plantillas ortopédicas. Proporcionan espacio adicional en el interior de la bota por si se debe cambiar la plantilla estándar por una ortopédica, ya que éstas suelen ser más gruesas.

✓ Diseño optimizado para todos los usuarios

HYDROGRIP



REFERENCIA	CB61131
DESCRIPCIÓN	Dunlop® FoodPro Purofort® HydroGrip safety
TALLAS	35/36, 37-48, 49/50
NORMATIVA	EN ISO 20345:2011 S4 CI SRC
RESISTENCIA	Aceites y grasas minerales, animales y vegetales, estiércol, sangre, desinfectantes, disolventes, varios productos químicos

REFERENCIA	CB61631
DESCRIPCIÓN	Dunlop® FoodPro Purofort® HydroGrip safety
TALLAS	35/36, 37-48, 49/50
NORMATIVA	EN ISO 20345:2011 S4 CI SRC
RESISTENCIA	Aceites y grasas minerales, animales y vegetales, estiércol, sangre, desinfectantes, disolventes, varios productos químicos

MULTIGRIP



REFERENCIA	CA61131
DESCRIPCIÓN	Dunlop® FoodPro Purofort® MultiGrip safety
TALLAS	35/36, 37-48, 49/50
NORMATIVA	EN ISO 20345:2011 S4 CI SRC
RESISTENCIA	Aceites y grasas minerales, animales y vegetales, estiércol, sangre, desinfectantes, disolventes, varios productos químicos

REFERENCIA	DA60131
DESCRIPCIÓN	Dunlop® FoodPro Purofort® MultiGrip
TALLAS	35/36, 37-48, 49/50
NORMATIVA	EN ISO 20347:2012 O4 FO CI SRC
RESISTENCIA	Aceites y grasas minerales, animales y vegetales, estiércol, sangre, desinfectantes, disolventes, varios productos químicos

REFERENCIA	CA61631
DESCRIPCIÓN	Dunlop® FoodPro Purofort® MultiGrip safety
TALLAS	35/36, 37-48, 49/50
NORMATIVA	EN ISO 20345:2011 S4 CI SRC
RESISTENCIA	Aceites y grasas minerales, animales y vegetales, estiércol, sangre, desinfectantes, disolventes, varios productos químicos

REFERENCIA	CA61831
DESCRIPCIÓN	Dunlop® FoodPro Purofort® MultiGrip safety
TALLAS	35/36, 37-48, 49/50
NORMATIVA	EN ISO 20345:2011 S4 CI SRC
RESISTENCIA	Aceites y grasas minerales, animales y vegetales, estiércol, sangre, desinfectantes, disolventes, varios productos químicos

THERMO+



REFERENCIA	E662143
DESCRIPCIÓN	Dunlop® Purofort® Thermo+ full safety
TALLAS	37/38, 39/40, 41-43, 44/45, 46-48
NORMATIVA	EN ISO 20345:2011 S5 CI SRC
RESISTENCIA	Aceites y grasas minerales, animales y vegetales, desinfectantes, estiércol, disolventes, varios productos químicos



PLANTILLAS FOODPRO

FoodPro presenta nuevas plantillas innovadoras (Ref® Z930005). Estas plantillas llevan Poliyou®, además del componente principal: el poliuretano.

- Grosor extra: absorción de impactos mejorada de un 100 %
- Control del olores: un 30% mejor que con botas tradicionales
- Mantienen su forma al ponerse o quitarse las botas