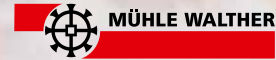


# Staubmehl

## Palmoelfrei



### Was ist Staubmehl

Staubmehl ist ein Produkt zur Verringerung der Staubbelastung in der Backstube. Es kommt zum Einsatz beim Stauben anstelle des normalen Mehls.

### Warum Staubmehl

Die Raumluft der Backstube ist durch das Hantieren mit Mehl stark Staub belastet. Die jahrelange und tägliche Belastung des menschlichen Körpers der betroffenen Berufsleute kann zu Überempfindlichkeiten führen. Dies zeichnet sich aus durch folgende Ursachen:

- Schnupfen
- Asthma
- Ekzeme
- Karies

Durch den Einsatz unseres Staubmehls unterstützen Sie aktiv die Reduzierung der Staubbelastung in Ihrer Backstube und leisten einen nachhaltigen Beitrag für die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter.

Weiterführende Informationen rund um die Staubbelastung finden Sie auch auf der Webseite der SUVA.



[www.suva.ch](http://www.suva.ch)

<b>Deklaration Mehl</b>	Weizenmehl, Kartoffelstärke, Rapsoel
<b>Allergene Mehl</b>	Gluten



**TESTEN SIE STAUBMEHL**  
gerne stellen wir Ihnen 5kg gratis zur Verfügung!

- ### Ihre Vorteile beim Einsatz unseres Staubmehls
- Schweizerisches Rapsoel
  - Starke Reduzierung von Mehlstaub in der Luft
  - Vorbeugung gegen Überempfindlichkeiten und Bäckerhandwerk bedingte Krankheiten
  - Besseres Arbeitsklima
  - Sauberer Arbeitsplatz
  - Weniger Emissionen in benachbarten Räumlichkeiten (Verschleppung)
  - Gutes Preis/Leistungsverhältnis

# Farine de poudrage

Sans huile de palme



## La farine de poudrage – qu'est-ce que c'est?

Cette farine sert à diminuer la charge en poussière du laboratoire. On l'utilise pour le poudrage à la place de la farine normale.

## Pourquoi une farine de poudrage?

La manipulation de la farine à l'intérieur du laboratoire charge fortement l'air de poussière. Pendant des années, l'exposition quotidienne aux poussières par les employés peut conduire à une hypersensibilité se caractérisant comme suit :

- rhume
- asthme
- eczéma
- carie

En utilisant notre farine de poudrage vous contribuez activement à la réduction de la charge en poussière dans votre laboratoire et par conséquent préservez durablement la santé de vos collaborateurs.

Vous trouverez également des informations détaillées sur la charge en poussière sur le site web de la SUVA.



[www.suva.ch](http://www.suva.ch)



<b>Déclaration farine</b>	Farine de froment, amidon de pomme de terre, huile de colza
<b>Infos allergènes de la farine</b>	Gluten

**TESTEZ LA FARINE DE POUDRAGE  
NOUS VOUS METTONS VOLONTIERS À  
DISPOSITION 5KG GRATUITEMENT !**

## Vos avantages en utilisant notre farine de poudrage

- Huile de colza suisse
- Forte réduction de la poussière de farine dans l'air du laboratoire
- Prévention contre l'hypersensibilité et les maladies dues au métier de boulanger
- Amélioration de l'ambiance de travail
- Poste de travail propre
- Diminution des émissions dans les locaux avoisinants (contamination)
- Bon rapport qualité-prix

**Mühle Walther AG** | T 031 924 00 00  
3065 Bolligen | [info@wegmuehle.ch](mailto:info@wegmuehle.ch)

**Moulin de Burgholz SA** | T 033 681 82 22  
3753 Oey-Diemtigen | [info@muehle-burgholz.ch](mailto:info@muehle-burgholz.ch)