

## Frauen und Männer Halbschuhe 160 weiss



Code	<b>160-21</b>
Typ	Clogs
Kategorie	Schutzschuhe, Clogs, Schuhe für die Gastronomie
Grösse	35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48
Farben	weiss, schwarz
Sohle	PU
Schaft	Leder
Einlage	Holz
Zertifikate	CE HACCP EN-20347



### Beschreibung

Medizinische und Berufsholzschuhe für HoReCa – Professionelles Schuhwerk für anspruchsvolle Arbeitsbedingungen Die medizinischen und beruflichen Holzschuhe von JULEX sind die ideale Wahl für Mitarbeiter im Gesundheitswesen sowie in der HoReCa-Branche – Gastronomie, Hotellerie und Catering. Unser Schuhwerk vereint Komfort, Langlebigkeit und Sicherheit und erfüllt die Anforderungen selbst der anspruchsvollsten Nutzer. Die Modelle 150, 154, 156, 160 und 260 sind professionelle Holzschuhe mit einer Holz-Hybridsohle. Sie sind erhältlich mit geschlossener Spitze, mit oder ohne Perforation, mit geschlossener Ferse und rutschfester Laufsohle. Sie eignen sich perfekt für den Einsatz in Krankenhäusern, Kliniken, medizinischen Praxen sowie in Küchen, Restaurants und Labors. Gefertigt aus natürlichem Leder und Holz, bieten die JULEX-Holzschuhe hervorragende Belüftung und eine optimale Anpassung an den Fuß. Sie reduzieren die Ermüdung der Beine bei langen Arbeitstagen und sind ideal für medizinisches Fachpersonal sowie Beschäftigte im Gastronomiebereich. Unsere Produkte erfüllen die strengen Anforderungen der Normen EN ISO 20347:2004 und EN ISO 20347:2012 und garantieren Rutschfestigkeit, Feuchtigkeitsresistenz sowie Beständigkeit gegenüber Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. Übersicht über die JULEX-Modelle für Medizin und Gastronomie: Modell 150 – Klassischer, geschlossener medizinischer Holzschuh ohne Perforation – ideal für medizinisches und pharmazeutisches Personal. Modell 154 – Mit Perforation und verstellbarem Riemen über dem Spann – perfekt für Labors oder medizinische Einrichtungen. Modell 156 – Perforiert mit Fersenriemen – stabiler und atmungsaktiver Schuh für Pflegepersonal, Ärzte und Therapeuten. Modell 160 – Moderne Halbschuh-Version mit Hybridsohle (Sperrholz + PU) – mehr Komfort und Dämpfung für Menschen, die viel auf den Beinen sind. Modell 260 – Halbschuh mit verdeckten Nähten, resistent gegen Flüssigkeiten und Schmutz – ideal für den Einsatz in der Gastronomie und Küche. Warum unsere medizinischen und beruflichen Schuhe wählen?  Medizinisches Schuhwerk für Krankenhaus und Klinik  Holzschuhe für Pflegekräfte und medizinisches Personal  Berufsschuhe für Küche und Gastronomie  Zertifiziertes Sicherheitsschuhwerk gemäß EN ISO  Robuste, rutschfeste Sohlen – Sicherheit auf nassen und glatten Böden  Natürliche Materialien – Leder und Holz für optimalen Tragekomfort  Hergestellt in Polen – mit höchster Sorgfalt gefertigt JULEX – Bewährtes medizinisches und berufliches Schuhwerk, erfolgreich im Einsatz in Krankenhäusern, Arztpraxen, Zahnarztpraxen und Profiküchen. Wählen Sie das Modell, das am besten zu Ihren Anforderungen passt – setzen Sie auf Komfort und Sicherheit bei der Arbeit.

### Branche

Dienstleistungen und Handel, Medizin, Industrie, Gastronomie, Hotellerie, Kosmetik, Nahrungsmittelindustrie

### Größentabelle

35 - 22,5 cm	36 - 23,5 cm	37 - 24,5 cm	38 - 25,0 cm
--------------	--------------	--------------	--------------

The logo for JULEX, featuring the brand name in a bold, white, sans-serif font with a registered trademark symbol, set against a red rectangular background.

39 - 25,5 cm	40 - 26,0 cm	41 - 26,5 cm	42 - 27,0 cm
43 - 27,5 cm	44 - 28,0 cm	45 - 29,5 cm	46 - 30,0 cm
47 - 31,0 cm	48 - 31,5 cm		

## Kollektion

The logo for JULEX, featuring the brand name in a bold, white, sans-serif font with a registered trademark symbol, set against a red rectangular background.

JULEX Unter dieser Marke haben wir auf Grundlage unserer langjährigen Erfahrung Schuhe für Profis, für Personen, die unter schwierigsten Bedingungen arbeiten, geschaffen. Unsere Produkte stehen für Stärke, Schutz und Komfort und erfüllen europäische Normen für Berufs- und Schutzschuhe. Die meisten Modelle eignen sich zum Einsatz in Betrieben, die ein **HACCP-System** eingeführt haben. Leistungsstark und mit hoher Beständigkeit gegen äußere Einflüsse finden sie u.a. in der Lebensmittel-, Fleisch- und Gastronomiebranche Anwendung.