Frauen und Männer JULEX 150



Code	**150-10**
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	schwarz
Sohle	PU
Schaft	Leder
Einlage	Holz
Zertifikate	CE HACCP EN-20347

Abschreibung | Antibakterielle Sohle | Rutschhemmenden Sohlen | CE | Obermaterial aus Leder | Unisex | Holz | HACCP

Atmungsaktive Materialien | Fersenriemen als Option | Synthetische Sohle | Anatomische Einlegesohle | Leder schwarz -10 | Holz Einlegesohle

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

Zusätzliche Information



Größentabelle

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

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.