



# PROGETTATE PUNTO PER PUNTO

**Riscontro visivo immediato e prestazioni costanti**, preservate da uno speciale **imballaggio protettivo**.

# CELTEX BLUE

## Ideale per **contesti professionali**

Le carte Celtex Blue sono ideali per contesti professionali in cui **resistenza e capacità di assorbimento** sono requisiti fondamentali per la gestione efficace delle attività di pulizia.

Queste caratteristiche, unite all'**elevata visibilità del colore**, le rendono particolarmente indicate sia in **aziende alimentari** e aree di **preparazione cibo**, dove precisione, pulizia e rapidità d'intervento sono essenziali, sia in **contesti industriali e produttivi**, dove è richiesta una **carta capace di eliminare lo sporco e il grasso e assorbire gli oli**.



### **Ho.Re.Ca.**

Ideale per bar, ristoranti, pizzerie e locali pubblici.



### **Settore**

#### **lattiero-caseario**

Indicato negli stabilimenti di produzione e confezionamento di latte e derivati.



### **Industria e officine**

Adatto in impianti di produzione, tipografie, officine meccaniche, autolavaggi, carrozzerie.



### **Spazi commerciali ed espositivi**

Perfetto per la pulizia di vetri e superfici delicate.



### **Uffici e ambienti di lavoro**

Funzionale in spazi di lavoro, uffici, scrivanie, sale riunioni e postazioni condivise.



### **Industria alimentare**

Ottimale per ambienti di lavorazione e trasformazione alimentare.



EU Ecolabel: IT/004/010

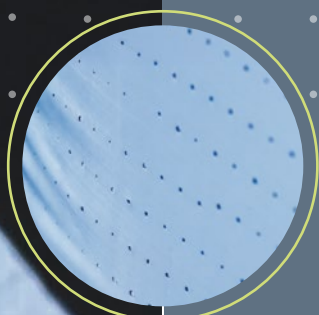
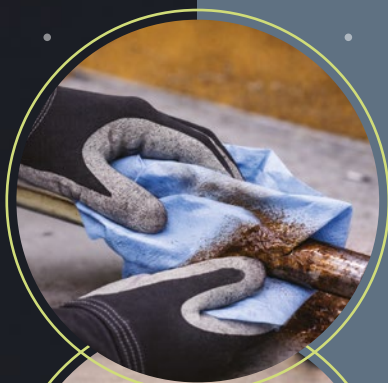


PEFC Certified



Idoneo al contatto con alimenti secchi

**CARTE CERTIFICATE**



---

## Il dettaglio che diventa **performance**

### **CONTESTI INDUSTRIALI**

Negli ambienti industriali e produttivi, nelle officine meccaniche e nelle falegnamerie, il colore blu da sempre è associato ad attività di pulizia di oli, grassi e residui di lavorazione, rendendo più **immediata la lettura dello sporco** sulle superfici e sugli strumenti di lavoro.

### **AREA PREPARAZIONE CIBI**

Nelle aree dedicate alla preparazione e al servizio degli alimenti, il colore blu supporta gli operatori nel controllo visivo. Non essendo una cromia naturalmente presente nei cibi, **crea un contrasto immediato** che facilita l'**individuazione dei residui**.

La speciale **formula INK a basso impatto ambientale** colora di blu le fibre di cellulosa e dona **solidità al colore, anche a contatto con il liquido di conservazione della mozzarella**. La qualità del prodotto è garantita dai **test di rilascio del colore** che vengono costantemente effettuati secondo la Norma UNI EN 646-2019.

---

## **Imballaggio** tecnico

La combinazione tra **materiale coprente e micro-foratura** è progettata per limitare l'esposizione alla luce della carta blu e favorire **condizioni ambientali stabili**. Una scelta progettuale che tutela il prodotto dallo stoccaggio all'utilizzo.





**INDUSTRIE CELTEX S.p.A.**

**Sede Legale**

Via Trav. del Marginone, 23  
55015 - Montecarlo  
Lucca - Italia

Tel. +39 0583 27 41  
info@celtex.it

**Sede Direzionale**

Via dei Sandroni, 22  
55011 - Altopascio  
Lucca - Italia