

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 09/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Luva de Proteção de Malha Anticorte Aço Inoxidável S 240mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR615200	Modelo:	615200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002615207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	615200
EAN	8421002615207

Descricao Resumida

Luva de proteção anticorte em malha de aço inoxidável, tamanho S e 240mm, ideal para manuseamento seguro de facas e objetos afiados em cozinhas profissionais.

Certificada EN 420 e EN 10827.

Descrição Completa

Proteja eficazmente as mãos e antebraços contra cortes e perfurações com estas luvas de malha de aço inoxidável, ideais para tarefas de preparação em cozinhas profissionais. A construção robusta garante segurança mesmo no manuseamento de objetos cortantes, cumprindo normas de segurança alimentar essenciais.

luvas de proteção cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Malha de Aço Inoxidável
Tamanho	S
Comprimento	240 mm
Certificações	EN 420, EN 10827
Quantidade por Caixa	1 unidade

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e auxiliares de cozinha em restaurantes, pastelarias e estabelecimentos de restauração rápida que manuseiam facas e outros utensílios cortantes durante a preparação de alimentos. Essenciais para garantir a segurança individual no cumprimento das normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Estes luvas de malha de aço oferecem proteção superior contra cortes e perfurações, cumprindo as rigorosas normas EN 420 e EN 10827. O material resistente e o design ergonómico garantem conforto e segurança durante tarefas de longa duração, protegendo eficazmente contra objetos afiados como facas e lâminas cortadoras.

Perguntas Frequentes

Que tipo de proteção oferecem estas luvas?

?

Estes luvas são concebidos para proteger eficazmente as mãos e antebraços contra cortes e perfurações causados por objetos afiados como facas, lâminas e outros utensílios de corte.

Quais as normas de segurança que estes luvas cumprem?

Cumprem as normas europeias EN 420 para luvas de proteção geral e EN 10827 especificamente para proteção contra cortes em ambientes de trabalho com risco de lâminas.

Qual o material de fabrico destes luvas de proteção?

São fabricados em malha de aço inoxidável, um material conhecido pela sua elevada resistência a cortes e perfurações, garantindo uma barreira de segurança robusta.

Para que tipo de estabelecimentos são estes luvas mais indicados?

São ideais para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, talhos, supermercados com secção de charcutaria, e qualquer estabelecimento onde o manuseamento de facas e utensílios cortantes seja uma tarefa frequente e de risco.

Qual o tamanho e comprimento destes luvas?

O tamanho disponível é S, com um comprimento de 240 mm, oferecendo uma cobertura adequada para a maioria dos profissionais que necessitam de proteção durante a preparação de alimentos.