

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Luva de Cozinha Retardante à Chama – Proteção Térmica 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA60070	Modelo:	LA60070
Marca:	LACOR	EAN:	8414271600708

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60070
EAN	8414271600708

Descricao Resumida

Luva de cozinha com 35 cm, oferece proteção térmica e retardante à chama para manusear utensílios e tabuleiros quentes com segurança em cozinhas profissionais. Essencial para chefs.

Descricao Completa

Manuseie utensílios quentes com segurança durante o rush do serviço com esta luva de proteção ignífuga, concebida para a cozinha profissional. Fabricada em alpaca de alta qualidade, oferece uma barreira eficaz contra o calor por contacto, combinando flexibilidade e conforto para operações contínuas.

luva de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	350 x 180 x 20 mm
Material	Alpaca
Peso	228 g
Proteção	Retardante à chama / Calor por contacto
Cobertura	Manga que cobre o antebraço

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes com alta rotatividade ou para o operador de snack-bar que necessita de manusear tabuleiros recém-saídos do forno. A sua cobertura extensível no antebraço garante proteção adicional durante tarefas de alta exigência térmica, desde a confeção de pão em pastelarias até à manipulação de grelhados em churrasqueiras.

Luva de Cozinha Profissional — Principais Vantagens

A luva de proteção ignífuga oferece segurança superior contra queimaduras térmicas, permitindo ao profissional manusear utensílios quentes com confiança. A combinação de materiais de alta qualidade com um design ergonómico assegura conforto e destreza, essencial para o serviço

contínuo em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal desta luva de cozinha profissional?

A luva é fabricada principalmente em alpaca, um material conhecido pela sua resistência ao calor e durabilidade.

Que nível de proteção contra o calor oferece esta luva?

Oferece alta proteção contra o calor por contacto e possui propriedades retardantes à chama, sendo adequada para manusear utensílios quentes.

A luva é adequada para uso em estabelecimentos de restauração?

Sim, é concebida para profissionais de cozinhas industriais, restaurantes, snack-bares e pastelarias, onde o manuseamento de alimentos quentes é frequente.

Que dimensões tem a luva de proteção ignífuga?

As dimensões aproximadas são 350 mm de comprimento, 180 mm de largura e 20 mm de espessura.

Esta luva permite flexibilidade e conforto durante o uso?

Sim, combina a resistência ao calor com flexibilidade e conforto, permitindo manipular utensílios com segurança e agilidade.