



LUVA CUT KEEPER BLUE



INFORMAÇÕES GERAIS

Referência: GAMI-295

Tamanhos: 7 (P) / 8 (M) / 9 (G) / 10 (GG)

Cores: ■

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

CA: 41729

Validade: 11/07/2023

Laboratório: Instituto Brasileiro de Tecnologia do Couro, Calçado e Artefatos - IBTEC

NORMAS TÉCNICAS

EN 388



EN 420



Níveis norma EN 388/16 - Riscos Mecânicos:

4 - Resistência à abrasão (*máximo*);

5 - Resistência ao corte por lâmina (*máximo*);

4 - Resistência ao rasgamento;

0 - Resistência à perfuração por punção;

F - Resistência ao corte TDM (*máximo*).

DESCRIÇÃO

Luva tricotada com fios de alta tecnologia anticorte TF306® e fios de aço inoxidável, punho elástico, sem costuras, ambidestras.

DIFERENCIAIS

- Níveis máximos de proteção ao corte (Nível 5 - EN 388 e Nível F - Corte TDM) e abrasão.
- Custo-benefício extremamente favorável se comparado a luvas de malha de aço.
- Mais resistente e durável que luvas 6 fios de aço ou Spectra.
- Luva higienizável em processos comuns de lavagem industrial.

INDICAÇÃO

Proteção das mãos contra corte de facas (não serrilhadas) durante manuseio de alimentos. Recomenda-se utilização de luvas nitrílicas descartáveis ou ambidestras para maior higiene.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

- Indústrias Alimentícias
- Frigoríficos
- Açougues
- Supermercados
- Indústrias Pesqueira
- Restaurantes, Pizzarias, Churrascarias, etc.