

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Faca de Descascar Serrilhada 100 mm – Cabo Azul Antiderrapante

Informacoes do Produto

SKU:	AR188613	Modelo:	188613
Marca:	Arcos	EAN:	8421002009952

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	188613
EAN	8421002009952
Cor	Azul

Descricao Resumida

Faca de descascar serrilhada de 100 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM e cabo azul antiderrapante. Ideal para descascar frutas e legumes com precisão e segurança em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A Faca de Descascar Serrada Arcos Série Nova, com lâmina de 100 mm em aço inoxidável NITRUM®, é a ferramenta ideal para a preparação eficiente de frutas e legumes em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. O seu cabo ergonómico em polipropileno azul, resistente a impactos e temperaturas extremas, garante segurança e conforto durante o uso contínuo em ambientes de ritmo acelerado.

faca de descascar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	100 mm
Cabo	Polipropileno Azul (Antiderrapante)
Linha	Nova
Quantidade Mínima de Encomenda	36 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de precisão na preparação de frutas para sobremesas, ou para o responsável de cozinha em snack-bares e roulotes que procura agilidade no descasque de batatas e legumes durante o serviço. A sua lâmina serrilhada permite um corte limpo em peles mais difíceis, otimizando o tempo de mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

A série Nova destaca-se pela combinação de um aço inoxidável NITRUM® de alta dureza, que assegura um fio duradouro e resistência à corrosão, com cabos em polipropileno de cores vivas e aderência superior. Esta faca de descascar oferece um desempenho fiável e ergonómico, distinguindo-se pela sua durabilidade e conforto em uso intensivo, superando alternativas genéricas no dia-a-dia da cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade da lâmina serrada nesta faca de descascar?

A lâmina serrada é particularmente eficaz para descascar frutas e legumes com cascas mais firmes ou irregulares, como batatas ou tomates, garantindo um corte mais seguro e eficiente.

O cabo em polipropileno é seguro para uso profissional?

Sim, o polipropileno utilizado é altamente resistente a golpes e a temperaturas extremas, além de possuir propriedades antiderrapantes, assegurando um manuseamento seguro mesmo em ambientes com humidade ou gordura.

Este tipo de faca é adequado para uso em eventos de catering?

Sim, a sua durabilidade, facilidade de limpeza e eficiência tornam-na uma excelente opção para a preparação de alimentos em eventos de catering, onde a rapidez e a qualidade são essenciais.

O aço NITRUM® requer manutenção especial?

O aço NITRUM® é conhecido pela sua elevada dureza e resistência à corrosão, mas para garantir a longevidade do fio e a higiene, recomenda-se a lavagem manual e a secagem após cada utilização.

É possível adquirir estas facas em outras cores além do azul?

A série Nova oferece uma ampla gama de cores para os cabos, permitindo a personalização de acordo com as necessidades de organização ou identidade visual do estabelecimento. Consulte a disponibilidade de outras cores.

?