

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



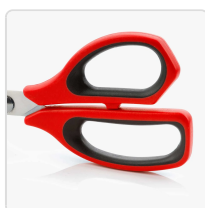
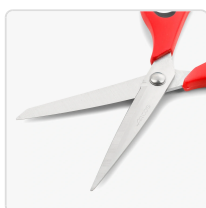
Hotelequip.pt

Tesoura de Cozinha para Carne, Lâmina 240mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR185722	Modelo:	185722
Marca:	Arcos	EAN:	8421002185724

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	185722
EAN	8421002185724
Cor	Preto, Vermelho

Material

Inox

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha robusta com lâmina de 240mm em aço inoxidável e cabo de polipropileno. Ideal para corte de carne e alimentos fibrosos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

As tesouras de cozinha Prochef, com lâmina de 240 mm em aço inoxidável, oferecem força superior para cortar carnes e ossos. O eixo de rotação posicionado longe das pegas maximiza a alavancagem, facilitando tarefas exigentes em cozinhas profissionais durante o serviço contínuo.

tesouras de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	240 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material da Pega	Polipropileno
Cor	Preto e Vermelho
Linha	Prochef
Quantidade Mínima de Encomenda	12

Aplicações Profissionais

Ideais para equipas de cozinha em restaurantes tradicionais, talhos e supermercados com secção de charcutaria, estas tesouras facilitam o corte preciso de aves, carnes com osso e embalagens durante a preparação de pratos ou o atendimento ao cliente. Adequadas também para operações de catering que necessitam de versatilidade.

Tesouras de Cozinha Profissionais — Principais Vantagens

O design ergonómico com pegas em polipropileno e a lâmina robusta em aço inoxidável de 240 mm garantem durabilidade e precisão. O posicionamento estratégico do eixo de rotação confere uma alavancagem superior, permitindo cortar superfícies resistentes e ossos com menor esforço, otimizando o tempo de trabalho em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina destas tesouras de cozinha?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

Para que tipo de cortes estas tesouras são mais adequadas?

São ideais para cortar carnes, incluindo aves e peças com osso, bem como para separar tecidos alimentares e abrir embalagens, oferecendo versatilidade em tarefas de cozinha.

Qual a vantagem do eixo de rotação estar longe das pegas?

Este posicionamento proporciona uma maior força de alavancagem, permitindo realizar cortes mais precisos e com menos esforço, mesmo em materiais mais resistentes como ossos.

Estas tesouras de cozinha são adequadas para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção com lâmina em aço inoxidável e pegas em polipropileno, aliada ao design que maximiza a força, torna estas tesouras uma ferramenta robusta para o uso diário em cozinhas de restaurantes, talhos e serviços de catering.

Quantas unidades vêm numa encomenda padrão destas tesouras?

A quantidade mínima de encomenda para estas tesouras de cozinha é de 12 unidades, garantindo que estabelecimentos com maior volume de trabalho possam adquirir um stock adequado.

?