

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Faca de Descascar 60 mm Lâmina Aço Inoxidável Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR188322	Modelo:	188322
Marca:	Arcos	EAN:	8421002188329

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	188322
EAN	8421002188329
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de descascar profissional com lâmina de 60 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico em polipropileno. Ideal para cortar, pelar e limpar alimentos com precisão.

Descricao Completa

Esta faca de descascar profissional, com uma lâmina de 60 mm em aço inoxidável NITRUM, foi concebida para tarefas de corte, descasque e limpeza de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	60 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Vermelho
Coleção	Nova
Uso Recomendado	Descascar, cortar e limpar

Aplicações Profissionais

Essencial em qualquer cozinha profissional, esta faca de descascar é ideal para a preparação diária de frutas e vegetais em restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e cozinhas de hotelaria. A sua precisão torna-a indispensável para chefs e cozinheiros que procuram eficiência na limpeza e corte de pequenos alimentos.

Faca de Descascar — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Lâmina em aço inoxidável NITRUM garante um fio duradouro e elevada resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo.
- Manuseamento Confortável:** O cabo ergonómico em polipropileno oferece uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga durante longos períodos de utilização.

- **Versatilidade:** Perfeita para uma vasta gama de tarefas, desde descascar batatas e cenouras a limpar pequenos vegetais e frutas com precisão.
- **Higiene:** Materiais de alta qualidade que facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- **Resistência:** O polipropileno do cabo é altamente resistente a impactos e a temperaturas extremas, assegurando uma longa vida útil ao utensílio.

O que é o aço inoxidável NITRUM?

O aço inoxidável NITRUM é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina maior dureza, maior poder de corte e uma durabilidade superior do fio, além de excelente resistência à corrosão.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, a faca pode ser lavada na máquina de lavar loiça. No entanto, para prolongar a vida útil do fio e do cabo, recomenda-se a lavagem manual e secagem imediata.

Qual a principal vantagem do cabo em polipropileno?

O cabo em polipropileno oferece uma pega ergonómica e segura, é altamente resistente a golpes e temperaturas extremas, e facilita a higiene, sendo um material durável e adequado para uso profissional.

Para que tipo de tarefas é esta faca mais adequada?

Esta faca é ideal para descascar frutas e vegetais, cortar e limpar pequenos alimentos com precisão, sendo um utensílio versátil e indispensável na preparação diária em cozinhas profissionais.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção com lâmina em aço NITRUM e cabo resistente em polipropileno torna-a perfeitamente adequada para o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.