

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 Profissional 80mm | Lâmina Aço NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR188421	Modelo:	188421
Marca:	Arcos	EAN:	8421002009778

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	188421
EAN	8421002009778
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de descascar profissional 80mm em aço NITRUM com cabo verde, ideal para preparação eficiente de frutas e vegetais em cozinhas com alto volume.

Descricao Completa

Concebida para agilizar a *mise en place* diária, esta faca de descascar profissional de 80mm é um utensílio indispensável para qualquer cozinha que exija eficiência e durabilidade. Com a sua lâmina em aço inoxidável NITRUM, garante um descasque rápido e preciso, otimizando o tempo de preparação em ambientes de produção intensiva.

faca de descascar profissional — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	80 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Verde
Série	Nova

Aplicações Profissionais

Esta faca é a escolha ideal para estabelecimentos que requerem uma ferramenta fiável e económica para a preparação de ingredientes frescos em larga escala. Perfeita para o Chef de cozinha em restaurantes de bairro, snack-bares, ou em cantinas com alto volume de serviço que necessitam de descascar rapidamente uma vasta gama de frutas e vegetais, mantendo sempre a produtividade no pico do serviço.

Porquê Escolher Esta Faca de Descascar

A principal vantagem desta faca reside na sua combinação de uma lâmina de aço NITRUM de alta resistência, que mantém o fio por mais tempo, com um cabo em polipropileno robusto e duradouro. Esta construção assegura que a faca resiste ao desgaste contínuo e a temperaturas extremas da

cozinha profissional, oferecendo um manuseamento seguro e confortável mesmo em turnos prolongados, sendo uma aposta de valor para o gestor de compras preocupado com o custo-benefício e a durabilidade dos utensílios.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada do cabo de polipropileno?

O cabo em polipropileno foi concebido para alta resistência a golpes e temperaturas extremas, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes. A sua robustez contribui para a segurança e estabilidade durante o uso diário.

Como se deve proceder à manutenção do fio da lâmina?

Para preservar o fio de corte da lâmina de aço NITRUM, recomenda-se a utilização regular de um fuzil. Após a lavagem, a faca deve ser seca imediatamente para evitar oxidação, prolongando a sua eficácia.

Esta faca é adequada para operações de descasque de alto volume?

Sim, o design da lâmina em aço NITRUM e o cabo ergonómico tornam-na ideal para descascar frutas e vegetais sem esforço, mesmo em operações de alto volume. É uma ferramenta eficiente para otimizar a velocidade e a qualidade da preparação em cozinhas profissionais.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Embora o polipropileno seja resistente, e o aço NITRUM durável, para prolongar a vida útil de qualquer faca profissional, é sempre aconselhável a lavagem manual. No entanto, o material é robusto o suficiente para suportar lavagens ocasionais em máquinas profissionais.

Qual a composição específica do aço NITRUM?

O aço NITRUM é uma fórmula exclusiva de aço inoxidável desenvolvida para oferecer elevada dureza, grande capacidade de corte e excelente resistência à corrosão. Esta composição única garante que a lâmina mantenha o seu desempenho e durabilidade ao longo do tempo. ?