

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



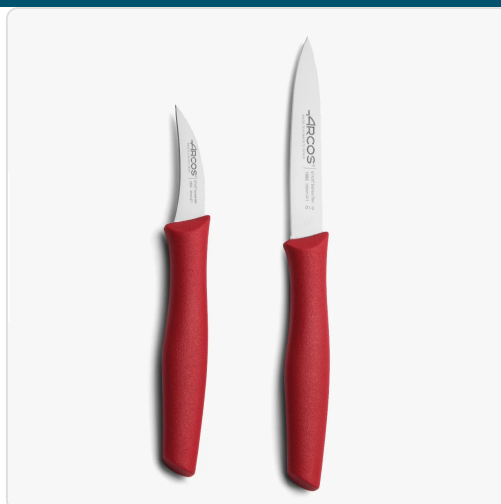
Hotelequip.pt

Conjunto 2 Facas Peladoras para Frutas, Legumes e Tubérculos

Informacoes do Produto

SKU:	AR189422	Modelo:	189422
Marca:	Arcos	EAN:	8421002189425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	189422
EAN	8421002189425
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 2 facas peladoras com lâminas em aço inoxidável NITRUM e cabos ergonômicos de polipropileno vermelho, ideais para descascar frutas, legumes e tubérculos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este conjunto de duas facas peladoras foi concebido para otimizar a preparação diária em cozinhas profissionais, oferecendo lâminas de aço inoxidável de alta durabilidade e cabos ergonômicos para manuseamento seguro e eficiente.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Conjunto 2 Facas Peladoras
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polipropileno ergonômico
Cor do Cabo	Vermelho
Série	Nova
Uso Recomendado	Frutas, legumes, tubérculos

Aplicações Profissionais

Estas facas peladoras são ideais para qualquer cozinha profissional que exija precisão e rapidez na preparação de alimentos. São particularmente úteis em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e snack-bares, bem como em roulotes e food trucks, onde o espaço e a eficiência são cruciais para o serviço diário.

Facas Peladoras — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Lâminas em aço inoxidável NITRUM garantem alta resistência ao desgaste e corrosão.
- **Manuseamento Confortável:**** Cabos ergonômicos de polipropileno asseguram uma pega firme e reduzem a fadiga durante o uso prolongado.
- **Versatilidade:**** Adequadas para uma vasta gama de frutas, legumes e tubérculos, facilitando diversas tarefas de preparação.

- **Higiene:** Materiais de fácil limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.
- **Resistência:** Cabos resistentes a impactos e temperaturas extremas, aumentando a vida útil do utensílio.

Qual o material da lâmina destas facas peladoras?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável NITRUM, conhecido pela sua elevada resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Os cabos são resistentes a que tipo de condições?

Os cabos de polipropileno são altamente resistentes a golpes e a temperaturas extremas, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.

Para que tipo de alimentos são estas facas mais indicadas?

Estas facas peladoras são especificamente concebidas para descascar e cortar frutas, legumes e tubérculos com facilidade e precisão.

Este conjunto é adequado para uso em cozinhas com grande volume de trabalho?

Sim, a robustez do aço inoxidável NITRUM e a ergonomia dos cabos tornam estas facas ideais para o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção destas facas?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar a qualidade da lâmina e do cabo.