

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

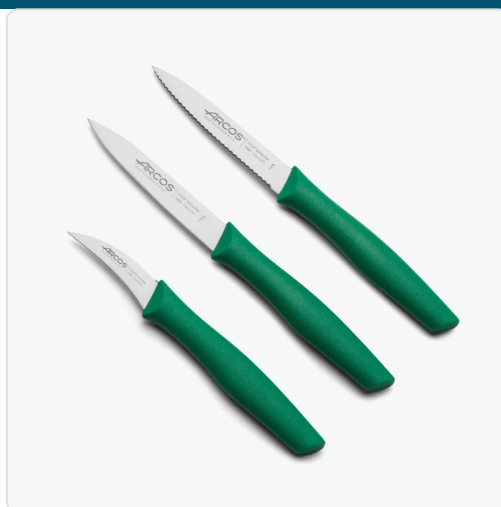


Conjunto 3 Facas Peladores Aço Inoxidável Cabo Ergonómico para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	AR189621	Modelo:	189621
Marca:	Arcos	EAN:	8421002189616

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	189621
EAN	8421002189616
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 3 facas peladores em aço inoxidável NITRUM com cabos ergonômicos de polipropileno verde. Essencial para descascar frutas, legumes e tubérculos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Estas facas peladoras da série Nova são ideais para a preparação diária de frutas, legumes e tubérculos em cozinhas profissionais. Com lâminas em aço inoxidável NITRUM® de alta durabilidade e cabos ergonômicos em polipropileno, garantem um corte preciso e confortável, mesmo em uso intensivo. Disponíveis em diversas cores vibrantes, como o verde, aliam funcionalidade e um toque de personalização ao seu espaço de trabalho.

facas peladoras — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Nova
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Verde
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de 40-80 covers, ou para o proprietário de um snack-bar e hamburgaria, que necessitam de eficiência na preparação diária de frutas e legumes. Estas facas são perfeitas para tarefas de mise en place rápidas e seguras, assegurando precisão no corte.

Porquê Escolher Este Equipamento

O conjunto de 3 facas peladoras da série Nova destaca-se pela combinação de aço inoxidável NITRUM® de alta resistência, que assegura um fio duradouro e um corte sem esforço, com cabos em polipropileno ergonómicos e resistentes a impactos e temperaturas extremas. A variedade de cores permite uma fácil identificação e um toque de organização visual na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Estas facas são adequadas para uso profissional intensivo?

Sim, o aço inoxidável NITRUM® de alta resistência e os cabos em polipropileno garantem durabilidade para o uso contínuo em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece uma dureza superior, resultando numa maior longevidade do fio e resistência à corrosão, permitindo pelar frutas e tubérculos com maior facilidade e precisão.

É possível adquirir apenas uma unidade destas facas?

Não, estas facas são vendidas em conjuntos e possuem uma quantidade mínima de encomenda de 12 unidades.

Os cabos em polipropileno são resistentes a quebras?

Sim, os cabos são fabricados em polipropileno de alta resistência a golpes e a temperaturas extremas, assegurando uma maior durabilidade.

As facas da série Nova estão disponíveis noutras cores além de verde?

Embora este conjunto específico seja verde, a série Nova caracteriza-se pela ampla gama de cores disponíveis para os cabos, permitindo a personalização do equipamento. ?