

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.



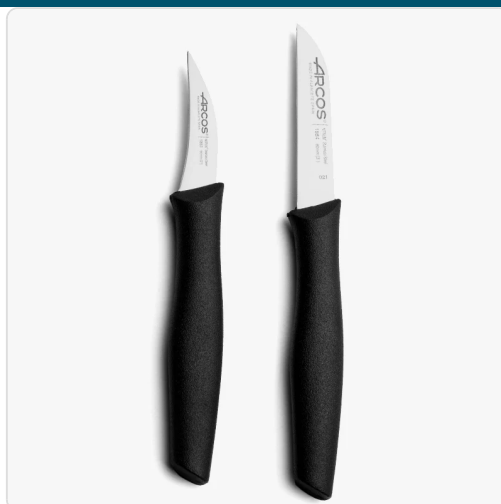
Acesso rápido
ao produto

Facas de Descascar Lâmina 60mm e 80mm, Cabo Polipropileno Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR189000	Modelo:	189000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002189005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	189000
EAN	8421002189005
Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de duas facas de descascar com lâminas de aço inoxidável NITRUM de 60mm e 80mm. Cabos em polipropileno preto, resistentes e ergonômicos para uso profissional diário.

Descricao Completa

Conjunto de duas facas de descascar Arcos Série Nova, com lâminas em aço inoxidável de 60mm e 80mm e cabos ergonômicos em polipropileno negro resistente a impactos e temperaturas extremas. Ideais para o uso diário e tarefas de precisão na preparação de alimentos.

facas de descascar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Nova
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina 1	60 mm
Comprimento da Lâmina 2	80 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Negro
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de bairro ou pastelarias que necessita de precisão no corte e descasque de frutas e vegetais durante o *mise en place*. Ideal para proprietários de snack-bares e roulotes que procuram utensílios fiáveis e duradouros para o serviço contínuo, garantindo eficiência na preparação de ingredientes para menus variados.

Facas de Descascar — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM de alta resistência destas facas garante um fio de corte duradouro e uma excelente performance na remoção de cascas de frutas e tubérculos, mesmo em utilização intensiva. Os cabos em polipropileno oferecem uma pega segura e confortável, suportando choques e temperaturas elevadas, essenciais para a higiene e segurança em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre as duas facas incluídas no set?

O set inclui duas facas com lâminas de comprimentos diferentes: uma de 60 mm e outra de 80 mm, permitindo maior versatilidade para descascar diferentes tipos e tamanhos de frutas e vegetais.

O cabo de polipropileno é adequado para ambientes de cozinha profissional?

Sim, o cabo em polipropileno é altamente resistente a golpes e a temperaturas extremas, sendo ideal para o uso diário em cozinhas profissionais, assegurando durabilidade e segurança na pega.

Este tipo de faca pode ser usada para outras tarefas além de descascar?

Embora concebidas para descascar, a lâmina de 80mm pode ser útil para tarefas de precisão menores na preparação de alimentos, como remover olhos de batatas ou pequenas garnituras.

Qual a quantidade mínima de compra para este conjunto de facas?

A quantidade mínima de encomenda para este conjunto de facas de descascar é de 12 unidades, tornando-o uma opção económica para equipar equipas de cozinha ou para revenda.

O aço inoxidável utilizado é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável NITRUM utilizado é conhecido pela sua alta resistência e durabilidade, o que inclui uma boa performance contra a corrosão, assegurando uma longa vida útil do fio de corte.

?