

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 rapido
ao produto

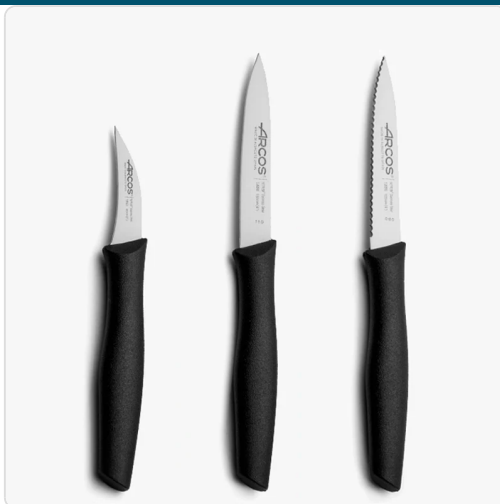


Set 3 Facas Pelar com Cabo Ergonómico Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR189500	Modelo:	189500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002189500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	189500

EAN

8421002189500

Material

Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 3 facas peladores com lâminas em aço inoxidável NITRUM e cabos ergonómicos em polipropileno preto. Ideal para descascar frutas, legumes e tubérculos com precisão e conforto.

Descricao Completa

Este conjunto de 3 facas para pelar é essencial para a preparação eficiente de frutas, legumes e tubérculos em qualquer cozinha profissional, combinando lâminas de aço inoxidável de alta durabilidade com cabos ergonómicos.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material Cabo	Polipropileno
Cor Cabo	Preto
Número de Facas	3
Tipo	Pelador
Coleção	Nova

Aplicações Profissionais

Este set de facas peladores é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares e roulotes a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e hotéis. A sua versatilidade torna-o indispensável na preparação diária de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Facas Pelar — Principais Vantagens

- Lâminas em aço inoxidável NITRUM de alta resistência e durabilidade.
- Cabos ergonômicos em polipropileno que oferecem conforto e segurança na utilização.
- Resistência superior a impactos e temperaturas extremas, prolongando a vida útil do produto.
- Design que facilita o descasque de frutas, legumes e tubérculos com precisão.
- Fácil manutenção e limpeza, adequado para uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual o material das lâminas?

O material das lâminas é aço inoxidável NITRUM, conhecido pela sua elevada resistência e durabilidade, garantindo um corte preciso e uma longa vida útil.

Os cabos são resistentes?

Sim, os cabos são fabricados em polipropileno de alta resistência, concebidos para suportar impactos e temperaturas extremas, além de oferecerem uma pega ergonômica.

Para que tipo de alimentos são estas facas?

Estas facas são ideais para descascar e preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo frutas, legumes e tubérculos, com facilidade e precisão.

Este conjunto pode ser lavado na máquina?

Sim, as facas da série Nova são seguras para lavagem em máquina, graças aos materiais resistentes das lâminas e dos cabos.

Qual a vantagem do aço NITRUM?

O aço NITRUM é um tipo de aço inoxidável exclusivo que oferece maior dureza, maior poder de corte e uma durabilidade superior em comparação com o aço inoxidável convencional.