

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.



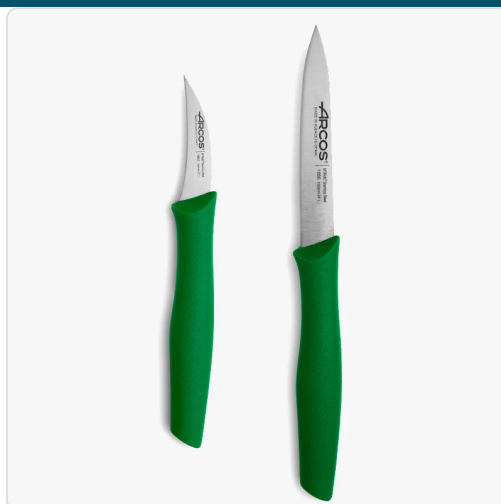
Acesso rápido
ao produto

Conjunto 2 Facas de Descascar, Lâmina Inox, Cabo Ergonómico Verde

Informacoes do Produto

SKU:	AR189421	Modelo:	189421
Marca:	Arcos	EAN:	8421002189418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	189421
EAN	8421002189418
Cor	Verde
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 2 facas de descascar da série Nova, com lâminas em aço inoxidável NITRUM e cabos ergonômicos em polipropileno verde, para uso profissional.

Descricao Completa

Facilite a preparação de frutas e legumes com este par de descascadores da série Nova, concebidos para uso diário em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. O aço inoxidável NITRUM® garante um corte preciso e duradouro, enquanto os cabos ergonômicos em polipropileno de alta resistência proporcionam conforto e segurança durante o manuseamento.

facas descascadoras — Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bares e pastelarias que necessitam de eficiência na preparação diária. Perfeito para o mise en place rápido de frutas, legumes e tubérculos, garantindo um serviço ágil durante os períodos de maior movimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A série Nova oferece uma combinação superior de durabilidade e ergonomia. O aço NITRUM® assegura um fio de corte excepcionalmente resistente e de longa duração, enquanto o cabo em polipropileno, resistente a choques e temperaturas extremas, garante uma aderência segura e confortável. A variedade de cores disponíveis permite a fácil identificação e organização em cozinhas

movimentadas.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nestes descascadores?

O aço NITRUM® proporciona uma dureza superior, o que se traduz numa maior resistência ao desgaste e à corrosão, garantindo um fio de corte mais duradouro e preciso.

Os cabos em polipropileno são adequados para uso profissional contínuo?

Sim, os cabos são fabricados em polipropileno de alta resistência, concebidos para suportar choques e temperaturas extremas, garantindo durabilidade e segurança em ambientes de cozinha profissional.

Este conjunto de facas é apenas para frutas e legumes?

Embora ideais para frutas, legumes e tubérculos, a qualidade do corte e a durabilidade do aço NITRUM® permitem também o seu uso em outras tarefas de preparação que exijam precisão.

Qual o significado da quantidade mínima de pedido de 12 unidades?

A quantidade mínima de pedido de 12 unidades indica que estes descascadores são vendidos em lotes, sendo ideal para equipar equipas de cozinha completas ou para garantir stock em estabelecimentos com elevado volume de preparação.

Os descascadores da série Nova estão disponíveis noutras cores?

A série Nova distingue-se pela vasta gama de cores disponíveis para os cabos, permitindo a personalização e fácil identificação em cozinhas profissionais. Consulte a nossa gama completa para outras opções.