

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

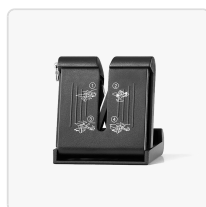
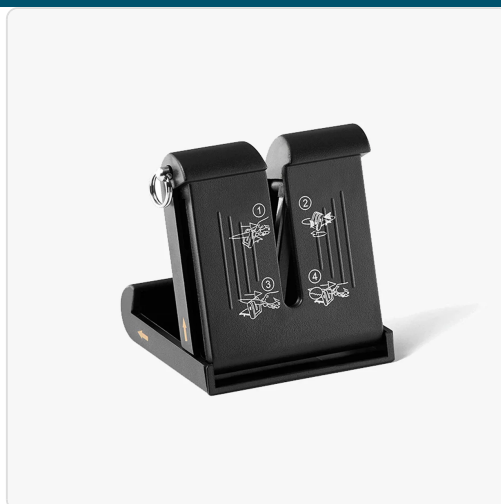


Afiador Profissional de Bolso para Afiar e Polir Facas

Informacoes do Produto

SKU:	AR610200	Modelo:	610200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002610202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	610200

EAN	8421002610202
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Afiador profissional de bolso para manter as suas facas sempre afiadas e polidas. Garante cortes precisos, maior segurança e eficiência na cozinha profissional.

Descricao Completa

Manter facas de corte sempre afiadas é essencial para a segurança e eficiência em qualquer cozinha profissional. O Afilador de Bolso ARCOS 610200, em metal e plástico negro, garante um fio de corte preciso e um polimento eficaz, reduzindo o risco de acidentes e melhorando a performance do chef durante o serviço.

Afiador Profissional — Características Técnicas

Material	Plástico e Metal
Cor	Negro
Tipo	Afiador de Bolso
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em estabelecimentos com elevada rotação de facas, como snack-bares, tascas e cozinhas de restaurantes tradicionais. O seu design compacto permite fácil transporte e utilização em qualquer espaço, assegurando que o fio de corte está sempre otimizado, mesmo durante o serviço de almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

O Afilador de Bolso ARCOS destaca-se pela sua portabilidade e eficácia na manutenção do fio de corte das facas profissionais. Ao contrário de sistemas de afiar volumosos, este modelo compacto assegura que a segurança e a precisão no corte são mantidas em qualquer ambiente de trabalho, respondendo às exigências de chefs que valorizam a rapidez e a funcionalidade no seu dia a dia.

Perguntas Frequentes

Este afilador é adequado para todas as facas profissionais?

Este afilador é concebido para a manutenção geral do fio e polimento de facas de cozinha profissionais. Para a recuperação de fios muito danificados, pode ser necessário um afiador mais robusto.

Qual a durabilidade esperada deste modelo?

Com o uso adequado e manutenção regular, o afilador de bolso ARCOS oferece uma longa vida útil, mantendo a sua eficácia no afiar e polimento das facas durante muito tempo.

O material plástico pode comprometer a segurança ou higiene?

O plástico utilizado é de alta resistência e concebido para uso profissional, assegurando durabilidade e facilidade de limpeza, em conformidade com as normas de higiene em cozinhas profissionais.

É necessário algum conhecimento técnico para usar este afilador?

Não, o design intuitivo deste afilador de bolso permite um uso simples e direto. Basta deslizar a lâmina da faca através das ranhuras designadas, seguindo a inclinação recomendada, para obter um fio afiado em segundos.

Posso encomendar este afilador em quantidades maiores para a minha brigada?

Sim, este afilador tem uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, ideal para equipar toda a sua equipa de cozinha com ferramentas de afiação de qualidade profissional.