

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Lira para Queijo Profissional 210 mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR795100	Modelo:	795100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002795107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	795100
EAN	8421002795107
Material	Inox

Descricao Resumida

Lira para queijo profissional de 210 mm em aço inoxidável, ideal para cortes precisos e uniformes. Garante higiene e durabilidade em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta lira para queijo profissional de 210 mm, fabricada integralmente em aço inoxidável, foi concebida para efetuar cortes precisos e uniformes em diversos tipos de queijo, garantindo higiene e durabilidade.

Características Técnicas

Comprimento Total	210 mm
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material do Fio de Corte	Aço Inoxidável
Tipo de Utensílio	Lira para Queijo

Aplicações Profissionais

Ideal para queijarias, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, hotéis e serviços de catering que necessitam de porcionar queijos de forma consistente e higiénica.

Lira para Queijo — Principais Vantagens

Permite cortes uniformes e precisos, otimizando a apresentação e o controlo de porções. A construção integral em aço inoxidável assegura máxima higiene, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

Qual o material de fabrico desta lira para queijo?

Esta lira é fabricada integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência e higiene.

É adequada para que tipos de queijo?

É ideal para cortar uma vasta gama de queijos, desde os mais macios aos semiduros, permitindo porções uniformes sem deformar o produto.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A limpeza é simples, podendo ser realizada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça, devido à sua construção em aço inoxidável.

Qual a vantagem de usar uma lira em vez de uma faca para queijo?

A lira permite cortes mais precisos e uniformes, especialmente em queijos macios, evitando que o queijo se agarre à lâmina e garantindo uma apresentação impecável.

Esta lira é fornecida montada ou desmontada?

Este utensílio é fornecido montado e pronto a utilizar, sem necessidade de qualquer tipo de montagem adicional.