

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



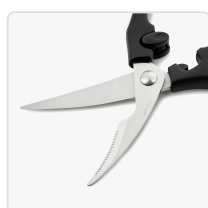
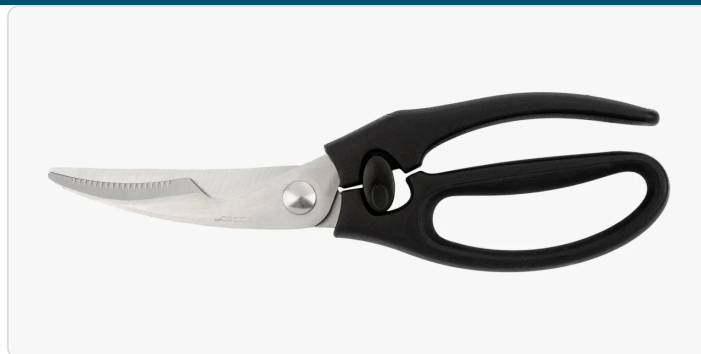
Hotelequip.pt

Tesoura de Cozinha para Frango 240 mm Lâmina Inox

Informacoes do Produto

SKU:	AR539100	Modelo:	539100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002539107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	539100
EAN	8421002539107
Material	Inox

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional com lâmina de 240 mm em aço inoxidável para corte preciso de aves. Cabo ergonómico de polipropileno e elastómero para manuseamento seguro e confortável.

Descricao Completa

Tesouras de cozinha profissionais forjadas em aço inoxidável com lâmina de 240 mm, ideais para desmanchar carnes e garantir precisão no corte em cozinhas profissionais. O design ergonómico com cabo em polipropileno e elastómero assegura conforto e segurança durante o uso intensivo, mesmo em ambientes de produção exigentes.

tesouras de cozinha profissionais — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	240 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Forjado
Material do Cabo	Polipropileno e Elastómero
Coleção	Ecopro
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou o talhante em estabelecimentos de venda de carne que necessitam de precisão ao desmanchar aves, peixes e cortes de carne. Ideais para agilizar o *mise en place* e garantir a qualidade na apresentação final dos pratos, mesmo durante o *rush* do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Estas tesouras de cozinha ARCOS destacam-se pela sua construção forjada em aço inoxidável de alta qualidade, que garante durabilidade e resistência à corrosão. O cabo ergonómico, composto por polipropileno e elastómero, proporciona uma aderência segura e confortável, minimizando a fadiga em longos períodos de utilização. A lâmina de 240 mm é especificamente concebida para cortes

precisos em carnes, aves e peixes, otimizando o trabalho em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal destas tesouras de cozinha profissional?

As tesouras são fabricadas com lâmina em aço inoxidável forjado, garantindo elevada durabilidade e resistência ao desgaste.

Qual a aplicação principal destas tesouras ARCOS da série Ecopro?

São especificamente concebidas para o desmanchar de alimentos cárnicos, como aves, peixes e cortes de carne, em cozinhas profissionais e talhos.

O cabo destas tesouras de cozinha oferece conforto durante o uso prolongado?

Sim, o cabo ergonómico é feito de polipropileno e elastómero, proporcionando uma aderência firme e confortável, ideal para o uso contínuo em ambientes de restauração.

Qual a vantagem de serem tesouras forjadas?

O processo de forja confere maior resistência, durabilidade e precisão à lâmina, tornando estas tesouras um utensílio indispensável e de longa duração para qualquer cozinha profissional.

Estas tesouras de cozinha são vendidas individualmente ou em conjunto?

Apesar de serem concebidas para uso profissional, a unidade de venda mínima para estes artigos é de 6 tesouras, assegurando um conjunto funcional para estabelecimentos com maior volume de produção.