

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



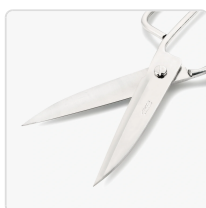
Hotelequip.pt

Tesoura de Cozinha para Peixe em Aço Inoxidável 240mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR809800	Modelo:	809800
Marca:	Arcos	EAN:	8421002809804

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	809800
EAN	8421002809804
Cor	Metálico

Descrição Resumida

Tesoura profissional de 240mm em aço inoxidável, ideal para cortar e limpar peixe com precisão e eficiência em cozinhas profissionais e peixarias.

Descrição Completa

Esta tesoura de cozinha profissional de 240mm, fabricada em aço inoxidável, foi concebida para um corte preciso e eficiente na preparação de peixe, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	240 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Função	Cortar e Limpar Peixe
Cor	Prata

Aplicações Profissionais

Ideal para uso em marisqueiras, restaurantes de peixe e marisco, tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem pratos de peixe fresco. Essencial para peixarias, cantinas e serviços de catering que requerem a preparação eficiente de grandes volumes de peixe. Também adequada para food trucks e roulotes especializados em produtos do mar.

Tesoura de Peixe — Principais Vantagens

- Precisão no Corte:** Lâminas afiadas em aço inoxidável garantem cortes limpos e exatos, facilitando a limpeza e porcionamento de peixe.
- Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável oferece resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

- **Ergonomia Otimizada:** Design do cabo pensado para maximizar a força de corte com o mínimo esforço, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.
- **Higiene Assegurada:** Material de fácil limpeza que cumpre as normas de higiene alimentar, crucial para a manipulação de alimentos frescos.
- **Versatilidade:** Adequada para diversas tarefas de preparação de peixe, desde cortar barbatanas e espinhas a abrir e limpar.

Esta tesoura é adequada para cortar espinhas grossas?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico permitem um corte eficaz de espinhas e barbatanas, mesmo as mais resistentes.

Como devo limpar e manter a tesoura para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, lave a tesoura com água quente e detergente neutro, enxague bem e seque imediatamente para evitar manchas e garantir a higiene.

O cabo da tesoura oferece boa aderência mesmo com as mãos molhadas?

O design do cabo é otimizado para proporcionar uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos, garantindo controlo e segurança durante a preparação.

Esta tesoura pode ser utilizada para outros fins na cozinha profissional?

Embora seja especializada para peixe, a sua robustez e precisão tornam-na útil para cortar ervas, embalagens ou outros alimentos que exijam um corte forte e limpo.

Qual a durabilidade esperada para uma tesoura de peixe de uso profissional?

Com os devidos cuidados e manutenção, uma tesoura de aço inoxidável de qualidade profissional como esta pode durar muitos anos, mesmo com uso intensivo diário.