

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Descascador de Laranjas Profissional 65 mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR616600	Modelo:	616600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002616600

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	616600
EAN	8421002616600
Material	Inox

Descricao Resumida

Descascador de laranjas profissional com lâmina de 65 mm em aço inoxidável e cabo ergonómico. Ferramenta essencial para a preparação eficiente e higiénica de citrinos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com este descascador de laranjas em aço inoxidável, ideal para o *mise en place* rápido e higiénico. A sua lâmina de 65 mm em aço inoxidável resistente garante um corte preciso e duradouro, enquanto o cabo ergonómico negro assegura conforto e segurança durante o uso continuado, mesmo nos momentos de maior afluência de serviço.

descascador de laranjas profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensão da Lâmina	65 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Negro
Coleção	Gadgets Profissionais
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e pasteleiros em restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de preparar grandes quantidades de fruta para sobremesas, sumos ou decoração. Para o profissional de cozinha em snack-bares e roulotes, este descascador de laranjas permite agilizar a preparação de ingredientes frescos, garantindo um serviço mais rápido e eficiente, mesmo em horários de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço inoxidável de 65 mm oferece precisão no corte e resistência à corrosão, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais. O design ergonômico do cabo negro não só proporciona um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga em uso prolongado, mas também confere durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o uma ferramenta fiável para o dia a dia.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata da lâmina deste descascador de laranjas?

A lâmina deste descascador de laranjas profissional tem 65 mm de comprimento.

De que material é feita a lâmina para garantir durabilidade e higiene?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene para cozinhas profissionais.

O cabo ergonómico oferece algum benefício específico em ambientes de restauração?

Sim, o cabo ergonómico negro foi concebido para proporcionar um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga do utilizador durante longos períodos de uso, o que é essencial em cozinhas profissionais com alta demanda.

Qual a quantidade mínima de unidades que posso encomendar deste utensílio?

A quantidade mínima de pedido para este descascador de laranjas é de 6 unidades, garantindo que pode equipar a sua cozinha profissional de forma eficiente.

Este utensílio requer alguma manutenção especial para uso profissional?

Recomenda-se a limpeza manual após cada utilização para preservar a qualidade do aço inoxidável e a afiação da lâmina. Não requer manutenção complexa, sendo fácil de integrar nas rotinas de limpeza de qualquer cozinha profissional.