

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



Faca de Descascar Serrilhada 85 mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR188510	Modelo:	188510
Marca:	Arcos	EAN:	8421002010682

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	188510
EAN	8421002010682
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de descascar profissional com lâmina serrilhada de 85 mm em aço inoxidável NITRUM, ideal para frutas e legumes. Cabo ergonómico em polipropileno preto para uso intensivo.

Descricao Completa

Para o exigente profissional de cozinha, a Faca de Descascar Arcos Série Nova oferece precisão inigualável noEveryday corte de frutas e legumes. Com uma lâmina serrilhada de 85 mm em aço inoxidável NITRUM® e um cabo ergonómico em polipropileno, esta faca garante desempenho e durabilidade superiores, mesmo em cozinhas de alta exigência.

Faca de Descascar Serrada — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM® Serrilhada
Comprimento da Lâmina	85 mm
Material do Cabo	Polipropileno (Resistente a impactos e temperaturas extremas)
Coleção	Nova
Pedido Mínimo	36 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de precisão na preparação de frutas e legumes. A sua versatilidade torna-a perfeita para o mise en place diário em estabelecimentos de pequena e média dimensão, desde snack-bares a cozinhas tradicionais portuguesas.

Faca de Descascar Serrada — Principais Vantagens

A lâmina serrilhada de 85 mm em aço NITRUM® assegura um corte limpo e sem esforço em cascas mais difíceis. O cabo em polipropileno oferece uma aderência segura e confortável, resistindo a impactos e variações de temperatura, garantindo durabilidade mesmo em uso contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nesta faca?

O aço NITRUM® confere a esta faca uma dureza e resistência superiores, garantindo um fio mais duradouro e um desempenho excepcional no corte.

Este modelo de faca é adequado para canhotos?

Sim, o design da lâmina e do cabo permite o uso confortável por utilizadores destros e canhotos.

O cabo de polipropileno é antiderrapante?

Sim, o polipropileno utilizado na série Nova é texturizado para garantir uma aderência segura, mesmo em ambientes com humidade.

Quantas unidades é necessário encomendar?

A quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 36 unidades, assegurando um bom stock para estabelecimentos com maior volume de serviço.

Esta faca requer manutenção especializada?

Não, a faca pode ser limpa em máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se o uso de pedra de afiar ocasionalmente para manter o fio.