

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

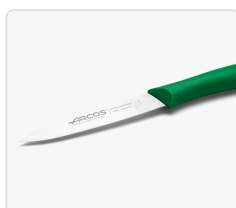


Faca de Descascar 100 mm Aço Inoxidável NITRUM Cabo Verde

Informacoes do Produto

SKU:	AR188621	Modelo:	188621
Marca:	Arcos	EAN:	8421002009792

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	188621
EAN	8421002009792
Cor	Verde

Descrição Resumida

Faca de descascar profissional com lâmina de 100 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico em polipropileno verde. Ideal para descascar frutas e legumes com precisão e durabilidade.

Descrição Completa

Esta faca de descascar de 100 mm, com lâmina em aço inoxidável NITRUM, foi concebida para um desempenho eficiente e duradouro na preparação de frutas e legumes em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	100 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Verde
Série	Nova

Aplicações Profissionais

Essencial para a preparação diária de alimentos em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e rôtisseries. Ideal para chefs e cozinheiros que necessitam de descascar frutas e legumes com precisão e rapidez.

Faca de Descascar — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM para corte preciso e durabilidade superior.
- Cabo em polipropileno de alta resistência a impactos e temperaturas extremas.
- Design ergonómico que proporciona conforto e segurança durante o uso prolongado.
- Fácil higienização, contribuindo para a segurança alimentar na cozinha profissional.
- Versatilidade para descascar uma vasta gama de frutas e legumes.

Qual a durabilidade da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável NITRUM, um material exclusivo que confere elevada resistência e durabilidade ao fio de corte, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

O cabo é resistente a que tipo de condições?

O cabo em polipropileno é altamente resistente a impactos, abrasão e a temperaturas extremas, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

Para que tipo de alimentos é esta faca mais adequada?

Esta faca de descascar de 100 mm é ideal para descascar e preparar com precisão uma vasta gama de frutas e legumes, desde os mais pequenos aos de maior dimensão.

É fácil de higienizar?

Sim, os materiais utilizados, aço inoxidável e polipropileno, facilitam a limpeza e higienização, essenciais para manter os padrões de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem do cabo verde?

A cor verde do cabo permite uma fácil identificação da faca, o que pode ser útil para a organização da cozinha e para evitar a contaminação cruzada, associando cores a tipos de alimentos.