

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

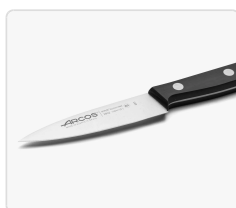


Faca Pelador Profissional Lâmina 100 mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR280204	Modelo:	280204
Marca:	Arcos	EAN:	8421002280245

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	280204
EAN	8421002280245
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca pelador profissional com lâmina de 100 mm em aço inoxidável NITRUM® e cabo ergonómico em Polioximetileno (POM). Ideal para descascar frutas e legumes com precisão.

Descricao Completa

Esta faca de pelar profissional, com lâmina de 100 mm em aço inoxidável NITRUM de alto rendimento, é a ferramenta ideal para a preparação diária de frutas e legumes em cozinhas profissionais. O seu design clássico e cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) garantem conforto e durabilidade mesmo em temperaturas extremas, suportando de -40°C a 150°C.

faca profissional pelar — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	100 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência do Cabo	-40°C a 150°C
Fixação do Cabo	Rebitado
Coleção	Universal
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais e modernos, ou para o pasteleiro que necessita de precisão na preparação de frutas para sobremesas e guarnições. A sua robustez torna-a adequada para o uso diário intensivo em estabelecimentos de snack-bar, cafetaria e roulotes, assegurando um corte eficiente e seguro na confeção de pratos.

Facas de Pelar - Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM desta faca assegura um fio duradouro e excelente resistência à corrosão, crucial em ambientes de cozinha profissional. O cabo ergonómico em POM, com elevada resistência a impactos e temperaturas extremas, proporciona uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga durante longos períodos de utilização, fundamental para a eficiência no serviço.

Perguntas Frequentes

Qual o material do cabo desta faca de pelar?

O cabo é fabricado em Polioximetileno (POM), um material conhecido pela sua elevada resistência a impactos e variações de temperatura, de -40°C a 150°C.

Que tipo de aço é utilizado na lâmina?

A lâmina é feita de aço inoxidável especial NITRUM, que oferece um desempenho superior em dureza, durabilidade e resistência à corrosão.

Esta faca é adequada para uso em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o cabo em POM é indeformável a temperaturas extremas (até 150°C), o que a torna adequada para os ciclos de lavagem em máquinas industriais. Recomenda-se sempre seguir as boas práticas de manutenção de utensílios profissionais.

Qual a coleção a que pertence esta faca de pelar?

Esta faca pertence à série Universal, concebida para o uso diário com um equilíbrio entre funcionalidade, design e durabilidade.

Qual a quantidade mínima de encomenda para esta faca?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca de pelar é de 12 unidades, permitindo equipar cozinhas profissionais com um conjunto homogéneo.