

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Faca de Descascar Serrilhada 100 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR188612	Modelo:	188612
Marca:	Arcos	EAN:	8421002009945

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	188612
EAN	8421002009945
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de descascar serrilhada de 100 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM para durabilidade e corte preciso. Cabo ergonómico em polipropileno vermelho, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Esta faca de descascar serrilhada de 100 mm, com lâmina em aço inoxidável NITRUM®, garante cortes precisos e durabilidade excecional para a sua cozinha profissional. O seu cabo ergonómico em polipropileno vermelho, da série Nova, oferece conforto e segurança em cada utilização, mesmo durante longos períodos de trabalho no rush.

faca de descascar serrada — Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de precisão no corte de frutas e vegetais. A sua lâmina serrilhada é perfeita para pelar tubérculos com casca mais dura, facilitando a mise en place. O Gestor de F&B de uma unidade com elevado volume de produção pode contar com a resistência e o conforto deste utensílio.

Faca de Descascar Serrada — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® oferece uma dureza superior, garantindo um fio de corte mais duradouro e resistência à corrosão, fundamental para ambientes de cozinhas profissionais sujeitas a lavagens frequentes. O cabo em polipropileno, resistente a choques e a temperaturas extremas, assegura uma aderência firme e segura, reduzindo o risco de acidentes durante o serviço contínuo.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	100 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Vermelho

Série	Nova
Quantidade Mínima de Pedido	36 unidades

Perguntas Frequentes

Esta faca é adequada para cortar citrinos?

A lâmina serrilhada desta faca é ideal para pelar tubérculos e frutas com casca resistente. Para citrinos, uma faca de lâmina lisa pode oferecer um corte mais limpo, mas esta opção é viável se preferir a sua funcionalidade serrilhada.

O cabo em polipropileno é antiderrapante?

Sim, o cabo em polipropileno foi concebido com um design ergonómico que proporciona uma aderência firme e segura, mesmo com as mãos molhadas ou gordurosas, essencial para a segurança na cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada do fio de corte?

O aço inoxidável NITRUM® é conhecido pela sua elevada dureza e resistência ao desgaste, o que significa que esta faca manterá o seu fio de corte afiado por um período consideravelmente mais longo em comparação com aços convencionais, mesmo com uso intensivo.

Posso lavar esta faca na máquina de lavar loiça?

Sim, o cabo em polipropileno e a lâmina em aço inoxidável NITRUM® são resistentes às temperaturas e detergentes de máquinas de lavar loiça industriais, garantindo facilidade de limpeza e manutenção. Recomenda-se, no entanto, a secagem após o ciclo para preservar o brilho da lâmina.

A cor vermelha do cabo tem alguma função específica?

A cor vermelha do cabo, parte da série Nova, facilita a identificação rápida da faca no local de trabalho, o que pode ser útil em cozinhas de grande dimensão para organização e para cumprir normas de segurança alimentar, distinguindo-a de outros utensílios.