

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Faca de Descascar Aço Inoxidável NITRUM 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR188677	Modelo:	188677
Marca:	Arcos	EAN:	8421002012266

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	188677
EAN	8421002012266

Descricao Resumida

Faca de descascar profissional com lâmina de 100 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico de polipropileno, ideal para preparação de frutas e legumes.

Descricao Completa

A faca de descascar Arcos Série Nova, com lâmina de 100 mm em aço inoxidável NITRUM®, garante precisão e durabilidade para pelar frutas e legumes com facilidade. O seu cabo ergonómico em polipropileno, disponível em diversas cores, oferece um manuseamento seguro e confortável mesmo em longos períodos de uso, ideal para o *mise en place* diário em cozinhas profissionais.

faca de descascar — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	100 mm
Cabo	Polipropileno
Série	Nova
Resistência do Cabo	Elevada a choques e temperaturas extremas
Cor do Cabo	Variada (consultar opções)
Quantidade Mínima de Encomenda	36 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o dia-a-dia em estabelecimentos de restauração de média dimensão, como restaurantes tradicionais ou pizzarias que exigem um *mise en place* rápido e eficiente. Para o chef de pastelaria que necessita de precisão na confeção de sobremesas ou para o gestor de um snack-bar que procura utensílios duráveis e fáceis de limpar, esta faca de descascar oferece versatilidade e fiabilidade em tarefas de preparação de frutas e legumes.

Aço NITRUM® — Principais Vantagens

O segredo da durabilidade e corte excecional reside no aço inoxidável NITRUM®, uma marca registada da Arcos que confere maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão face aos aços convencionais. O cabo em polipropileno, além de ser higiénico e resistente a impactos e temperaturas extremas, permite a identificação visual rápida por cor, otimizando a organização na cozinha e o controlo de *stock* por categoria de alimento, essencial para as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece maior dureza, poder de corte superior e excelente resistência à corrosão, garantindo uma vida útil prolongada e desempenho consistente em ambientes de cozinha profissional.

O cabo desta faca é seguro em ambientes de alta temperatura?

Sim, o cabo em polipropileno é concebido para ser altamente resistente a choques e a temperaturas extremas, garantindo segurança e durabilidade em cozinhas profissionais.

Posso comprar apenas uma unidade desta faca de descascar?

Não, a quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 36 unidades, permitindo otimizar a gestão de stock e o custo por unidade para o seu estabelecimento.

Esta faca é adequada para uso em roulotes ou food trucks?

Sim, a sua robustez, facilidade de limpeza e design ergonómico tornam-na uma excelente opção para a operação compacta e exigente de roulotes e food trucks.

Que tipo de tarefas de preparação beneficia mais com esta faca?

Esta faca é ideal para descascar e cortar frutas, legumes, tubérculos e outras tarefas de precisão que exigem um manuseamento delicado e um corte limpo, otimizando o tempo de mise en place.

?