

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 rapido
ao produto



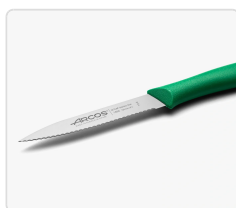
Hotelequip.pt

Faca de Descascar Serrilhada 100 mm Aço Inoxidável para Fruta e Legumes

Informacoes do Produto

SKU:	AR188615	Modelo:	188615
Marca:	Arcos	EAN:	8421002009976

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	188615
EAN	8421002009976

Descricao Resumida

Faca de descascar serrilhada de 100 mm, com lâmina em aço inoxidável NITRUM e cabo de polipropileno antiderrapante. Ideal para descascar frutas e legumes com segurança e eficiência em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A faca de descascar com lâmina serrilhada de 100 mm, em aço inoxidável NITRUM®, é a ferramenta ideal para a preparação diária em cozinhas profissionais, permitindo pelar frutas e legumes com precisão e sem esforço. O seu cabo ergonómico em polipropileno, disponível numa vasta gama de cores, garante uma aderência segura e conforto durante o uso intensivo.

faca de descascar serrada — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	100 mm
Cabo	Polipropileno
Coleção	Nova
Quantidade Mínima por Encomenda	36 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de bairro e estabelecimentos de snack-bar que necessitam de eficiência na mise en place diária. Para o pasteleiro em pastelarias que prepara frutas para sobremesas e para o profissional em roulotes que otimiza o tempo de preparação de ingredientes frescos.

Faca de Descascar Serrada - Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® confere uma dureza e um poder de corte excecionais, mantendo o fio por mais tempo, essencial para operações contínuas. O cabo em polipropileno, resistente a choques e temperaturas extremas, assegura a higiene e a durabilidade, cumprindo as exigências das cozinhas profissionais. Disponível em diversas cores, facilita a codificação por cores para prevenir

contaminação cruzada, um aspeto crucial para a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece maior dureza, um poder de corte superior e uma durabilidade prolongada do fio em comparação com aços inoxidáveis convencionais.

Este modelo é adequado para uso em cozinhas com normas HACCP?

Sim, o cabo em polipropileno, para além de ser resistente a choques e temperaturas extremas, pode ser utilizado em sistemas de codificação por cores para cumprir as normas de higiene e segurança alimentar, como as exigidas pelo HACCP.

Qual a vantagem do cabo em polipropileno em ambientes profissionais?

O polipropileno é um material robusto, resistente a impactos e a variações de temperatura, garantindo durabilidade e facilitando a limpeza e desinfeção, essenciais em cozinhas profissionais.

A lâmina serrilhada é indicada para que tipo de alimentos?

A lâmina serrilhada é particularmente eficaz para descascar frutas e legumes com casca mais firme ou irregular, como batatas, maçãs ou citrinos, garantindo um corte limpo e sem desperdício.

É possível encomendar estas facas em diferentes cores?

Sim, a série NOVA oferece o cabo desta faca numa vasta gama de cores, permitindo a sua utilização em sistemas de codificação por cores para uma melhor organização e segurança alimentar na cozinha profissional.