

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



Hotelequip.pt

Faca para Queijo 105 mm Lâmina Serrilhada Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR188700	Modelo:	188700
Marca:	Arcos	EAN:	8421002188701

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	188700
EAN	8421002188701
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca para queijo com lâmina serrilhada de 105 mm em aço inoxidável Nitrum, ideal para cortes precisos e eficientes. Cabo ergonómico em polipropileno preto para manuseamento seguro.

Descricao Completa

A faca de cozinha com lâmina serrilhada de 105 mm da série Nova é ideal para o corte preciso e sem esforço de frutas e tubérculos em cozinhas profissionais. O aço inoxidável NITRUM® garante durabilidade e resistência a impactos e temperaturas extremas, sendo uma ferramenta essencial para o mise en place diário.

faca cozinha lâmina serrilhada — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	105 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno
Linha	Nova
Quantidade Mínima de Encomenda	36 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de precisão na preparação de frutas para tartes, ou para o gestor de snack-bar que procura eficiência no corte de vegetais para saladas e petiscos. A sua lâmina serrilhada versátil permite um corte limpo em diversos ingredientes, otimizando o tempo de serviço.

Faca Corta Queso - Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® oferece um fio de corte exceccionalmente duradouro e resistente à corrosão, superior a aços convencionais. O cabo ergonómico em polipropileno absorve choques e resiste a temperaturas elevadas, garantindo segurança e conforto durante o uso prolongado, mesmo em ambientes de produção intensa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nesta faca?

O aço NITRUM® confere maior dureza, resistência à corrosão e um fio de corte mais duradouro em comparação com o aço inoxidável tradicional.

Esta faca é adequada para que tipo de alimentos?

A lâmina serrilhada de 105mm é especialmente eficaz para cortar frutas com casca, vegetais, e pode ser usada para queijos mais macios em ambientes de snack-bar.

O cabo de polipropileno aguenta altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno é concebido para resistir a temperaturas extremas e a golpes, garantindo durabilidade e segurança em cozinhas profissionais.

Qual o benefício do design da lâmina serrilhada?

A lâmina serrilhada permite um corte mais fácil e preciso em alimentos com casca ou superfícies mais duras, exigindo menos força e garantindo um corte mais limpo.

Porquê a quantidade mínima de encomenda de 36 unidades?

A quantidade mínima de encomenda de 36 unidades destina-se a estabelecimentos que necessitam de repor o seu stock de utensílios de forma eficiente, garantindo disponibilidade contínua para a equipa.