

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Patateira Profissional Lâmina 21 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA39185	Modelo:	LA39185
Marca:	LACOR	EAN:	8414271391859

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA39185
EAN	8414271391859
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca patateira profissional com lâmina de 21 cm em aço inoxidável de alta qualidade. Ideal para descascar e cortar legumes e frutas com precisão e segurança. Cabo ergonómico em POM.

Descricao Completa

Corte e pele rapidamente todo o tipo de frutas e legumes com a Faca Patatero Classic em aço inoxidável. Ideal para a preparação de ingredientes em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração de média dimensão.

Faca Patatero Classic — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Dimensões	317 x 72 x 20 mm
Peso	90 g
Comprimento da Lâmina	21 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha de restaurantes tradicionais portugueses e hotéis que necessitam de agilidade na preparação de legumes e frutas. Perfeita para a mise en place rápida em pastelarias e snack-bares com elevada rotação de clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço inoxidável de alta qualidade assegura um corte preciso e duradouro, enquanto o cabo ergonómico em POM com rebites anti-corrosão garante conforto e segurança mesmo em longos períodos de uso contínuo. O seu design 100% ergonómico minimiza a fadiga do utilizador durante a operação intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca patateira?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de máxima qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Este utensílio é adequado para que tipo de cortes?

É ideal para pelar, cortar e descascar todo o tipo de frutas, legumes e batatas com precisão.

Qual a ergonomia do cabo desta faca?

O cabo é 100% ergonómico, construído em POM com rebites de aço inoxidável anticorrosão, proporcionando um agarre confortável e seguro, mesmo durante o uso prolongado.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste utensílio?

É especialmente útil em snack-bares, roulotes, cozinhas de restaurantes tradicionais e pastelarias que exigem rapidez e precisão na preparação de ingredientes.

Quais as dimensões totais da Faca Patatero Classic?

As dimensões aproximadas são 31,7 cm de comprimento total, 7,2 cm de largura e 2,0 cm de espessura, com um peso de apenas 90 g.