

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 16 cm Lâmina Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	LA49185	Modelo:	LA49185
Marca:	LACOR	EAN:	8414271491856

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA49185
EAN	8414271491856
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca patateira profissional com lâmina de 16 cm em aço inoxidável forjado e cabo ergonômico antiderrapante, ideal para descascar e cortar legumes e frutas com precisão.

Descricao Completa

Esta faca mondadora profissional em aço forjado Molibdeno Vanadio é a ferramenta essencial para o mise en place em qualquer cozinha profissional. Com 16 cm de lâmina, permite descascar e cortar com precisão frutas, legumes e batatas durante os períodos de maior movimento.

faca mondadora profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável Molibdeno Vanadio
Dimensões	185 x 30 x 20 mm
Peso	35 g
Comprimento da Lâmina	16 cm
Mango	Antideslizante e Ergonômico

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de snack-bares e roulotes que necessitam de uma ferramenta fiável para descascar e cortar rapidamente grandes volumes de produtos. Adequada também para restaurantes de cozinha tradicional que exigem precisão no corte durante a preparação de entradas e guarnições.

Porquê Escolher Este Equipamento

O aço Molibdeno Vanadio garante durabilidade e resistência à corrosão, mantendo o fio por mais tempo em operações de alta exigência. O design ergonômico do mango assegura um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos turnos de trabalho, prevenindo fadiga e aumentando a produtividade.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta faca mondadora profissional?

A faca é realizada em aço inoxidável Molibdeno Vanadio, conhecido pela sua resistência e durabilidade.

Quais as dimensões e peso desta faca?

As dimensões aproximadas são 18,5 x 3,0 x 2,0 cm e o peso é de apenas 35 g.

Para que tipo de cortes esta faca é mais indicada?

É ideal para pelar e cortar qualquer tipo de verduras, frutas e batatas, sendo uma ferramenta versátil para a preparação de diversos pratos.

O mango desta faca oferece segurança durante o uso?

Sim, o mango é antideslizante e ergonómico, garantindo um agarre confortável e seguro, essencial para trabalhos de precisão.

Esta faca é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Com a sua construção em aço de alta qualidade e design ergonómico, esta faca é concebida para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinhas profissionais.