

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Raclette Profissional Lâmina 140mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCR	Modelo:	CCR
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630004596

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCR
EAN	3611630004596

Descricao Resumida

Faca profissional de raclette com lâmina de 140x40mm. Essencial para restaurantes, hotelaria e cozinhas profissionais que servem raclette ou queijo.

Descricao Completa

Faca de Raclette Profissional — Faca de Raclette — Principais Vantagens

Essencial para qualquer estabelecimento de restauração que sirva raclette, esta **facas profissional de queijo** garante um corte limpo e eficiente. O seu design robusto e a qualidade dos materiais asseguram uma durabilidade excepcional, tornando-a ideal para uso frequente em ambientes comerciais. Facilite o trabalho da sua equipa e proporcione uma experiência superior aos seus clientes, permitindo que cada dose de raclette seja perfeitamente preparada. Este utensílio de cozinha é a escolha perfeita para otimizar o serviço e a apresentação do seu prato.

Aplicações

Esta faca versátil é indispensável em diversos ambientes e para múltiplas situações:

- Em restaurantes especializados em cozinha alpina, para servir raclette diretamente na mesa do cliente.
- Em eventos de catering e buffets de hotel, onde a apresentação e a eficiência são cruciais.
- Em queijarias e charcutarias, para o corte preciso de diversos tipos de queijo e enchidos.
- Em cozinhas profissionais e casas de fondue, para uma preparação rápida e higiénica.

Características Técnicas

Dimensões da Lâmina	L 140 x P 40 mm
Peso	0,9 kg