

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tenaz para Marisco em Aço Inoxidável para Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB781500	Modelo:	781500
Marca:	IBILI	EAN:	8411922082500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	781500
EAN	8411922082500

Descricao Resumida

Tenaz para marisco em aço inoxidável, ideal para quebrar cascas de crustáceos em restaurantes, marisqueiras e hotéis. Garante durabilidade e higiene no serviço de mesa.

Descricao Completa

A tenaz para marisco é uma ferramenta essencial para a abertura e quebra de cascas de crustáceos, garantindo um manuseamento eficiente e higiênico em ambientes profissionais. Fabricada em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso contínuo em restaurantes e marisqueiras.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
-----------------	----------------

Aplicações Profissionais

Esta tenaz é indispensável em marisqueiras, restaurantes de peixe e marisco, hotéis com serviço de buffet ou à la carte, e empresas de catering. Permite aos clientes desfrutar de crustáceos como lavagante, sapateira, lagosta e caranguejo com facilidade e higiene, sendo um utensílio fundamental no serviço de mesa.

Tenaz para Marisco — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade.
- Resistência superior à corrosão e ao desgaste diário.
- Design ergonómico que facilita a quebra das cascas.
- Fácil de limpar e higienizar, adequada para máquina de lavar louça.
- Essencial para um serviço de marisco profissional e eficiente.

Qual o material de fabrico desta tenaz para marisco?

Esta tenaz é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência para uso profissional.

É adequada para que tipo de marisco?

É ideal para quebrar as cascas de diversos crustáceos, como lavagante, sapateira, lagosta, caranguejo e outros mariscos com casca dura.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tenaz?

Devido ao seu material em aço inoxidável, a tenaz pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça. Recomenda-se secar imediatamente após a lavagem para preservar o brilho.

Esta tenaz é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável confere a esta tenaz uma excelente resistência à corrosão, tornando-a adequada para ambientes húmidos e para contacto frequente com água e alimentos.

É um utensílio concebido para uso profissional?

Sim, esta tenaz foi concebida para satisfazer as exigências de durabilidade, higiene e eficiência de cozinhas e salas de restaurantes, marisqueiras e outros estabelecimentos de hotelaria.