

# 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: 09/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Conjunto 2 Facas Peladoras para Frutas, Legumes e Tubérculos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR189422	<b>Modelo:</b>	189422
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002189425

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	189422
<b>EAN</b>	8421002189425

### Descricao Resumida

Conjunto de 2 facas peladoras com lâminas em aço inoxidável NITRUM e cabos ergonômicos de polipropileno vermelho, ideais para descascar frutas, legumes e tubérculos em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este conjunto de duas facas peladoras foi concebido para otimizar a preparação diária em cozinhas profissionais, oferecendo lâminas de aço inoxidável de alta durabilidade e cabos ergonômicos para manuseamento seguro e eficiente.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Conjunto 2 Facas Peladoras
<b>Material da Lâmina</b>	Aço Inoxidável NITRUM
<b>Material do Cabo</b>	Polipropileno ergonômico
<b>Cor do Cabo</b>	Vermelho
<b>Série</b>	Nova
<b>Uso Recomendado</b>	Frutas, legumes, tubérculos

### Aplicações Profissionais

Estas facas peladoras são ideais para qualquer cozinha profissional que exija precisão e rapidez na preparação de alimentos. São particularmente úteis em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e snack-bars, bem como em roulotes e food trucks, onde o espaço e a eficiência são cruciais para o serviço diário.

### Facas Peladoras — Principais Vantagens

- \*\*Durabilidade Superior:\*\*** Lâminas em aço inoxidável NITRUM garantem alta resistência ao desgaste e corrosão.
- \*\*Manuseamento Confortável:\*\*** Cabos ergonômicos de polipropileno asseguram uma pega firme e reduzem a fadiga durante o uso prolongado.
- \*\*Versatilidade:\*\*** Adequadas para uma vasta gama de frutas, legumes e tubérculos, facilitando diversas tarefas de preparação.

- **Higiene:** Materiais de fácil limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.
- **Resistência:** Cabos resistentes a impactos e temperaturas extremas, aumentando a vida útil do utensílio.

#### **Qual o material da lâmina destas facas peladoras?**

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável NITRUM, conhecido pela sua elevada resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

#### **Os cabos são resistentes a que tipo de condições?**

Os cabos de polipropileno são altamente resistentes a golpes e a temperaturas extremas, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.

#### **Para que tipo de alimentos são estas facas mais indicadas?**

Estas facas peladoras são especificamente concebidas para descascar e cortar frutas, legumes e tubérculos com facilidade e precisão.

#### **Este conjunto é adequado para uso em cozinhas com grande volume de trabalho?**

Sim, a robustez do aço inoxidável NITRUM e a ergonomia dos cabos tornam estas facas ideais para o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais.

#### **Como se deve proceder à limpeza e manutenção destas facas?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar a qualidade da lâmina e do cabo.