

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



Hotelequip.pt

Tesoura de Cozinha Profissional, Lâmina Aço Inoxidável 195mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR784911	Modelo:	784911
Marca:	Arcos	EAN:	8421002012280

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	784911
EAN	8421002012280

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional com lâmina de aço inoxidável de 195mm e cabo ergonómico de polipropileno. Ideal para cortes potentes e precisos em alimentos.

Descricao Completa

As tesouras de cozinha profissionais Arcos da série Prochef, com lâmina de 195 mm em aço inoxidável, são ideais para tarefas de corte exigentes em cozinhas profissionais, permitindo separar tecidos de carne e cortar ossos com força e precisão. O design do eixo de rotação afastado das pegas confere uma alavancagem superior para cortes potentes, essenciais durante o rush do serviço.

Tesouras de Cozinha Profissionais — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	195 mm
Mango	Polipropileno Ergonómico
Coleção	Prochef
Quantidade Mínima de Pedido	12

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinha em restaurantes de média dimensão e gestores de estabelecimentos de fast-food que necessitam de cortar carnes com osso, aves e outros alimentos de forma eficiente durante a preparação de pratos. Estas tesouras são também uma ferramenta valiosa em talhos e charcutarias para a separação precisa de peças de carne, garantindo agilidade no atendimento ao cliente.

Tesouras de Cozinha Profissionais — Principais Vantagens

A lâmina de 195 mm em aço inoxidável de alta qualidade assegura um corte limpo, preciso e duradouro, resistindo à corrosão mesmo em ambientes de cozinha intensivos. O mango ergonómico em polipropileno proporciona uma aderência segura e confortável, reduzindo a fadiga do utilizador durante longos períodos de trabalho, essencial para manter a produtividade em cozinhas

profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina destas tesouras de cozinha?

A lâmina destas tesouras profissionais Arcos é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Onde posso utilizar estas tesouras Arcos Prochef?

Estas tesouras são ideais para cozinhas profissionais, restaurantes, talhos e serviços de catering, permitindo cortar carnes com osso e outros alimentos de forma eficaz.

Qual a vantagem do design do eixo de rotação?

O eixo de giro localizado longe das pegas proporciona uma maior força de corte e alavancagem, facilitando o corte de materiais mais resistentes como ossos e cartilagens.

O que significa a quantidade mínima de pedido de 12 unidades?

A quantidade mínima de pedido de 12 unidades indica que estas tesouras são vendidas em múltiplos de 12, sendo ideais para equipar cozinhas profissionais com múltiplos postos de trabalho ou para revenda.

As pegas destas tesouras são confortáveis para uso prolongado?

Sim, as pegas são concebidas em polipropileno com um design ergonómico para garantir uma aderência segura e confortável, minimizando a fadiga durante o uso continuado em ambientes de alta demanda.