

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



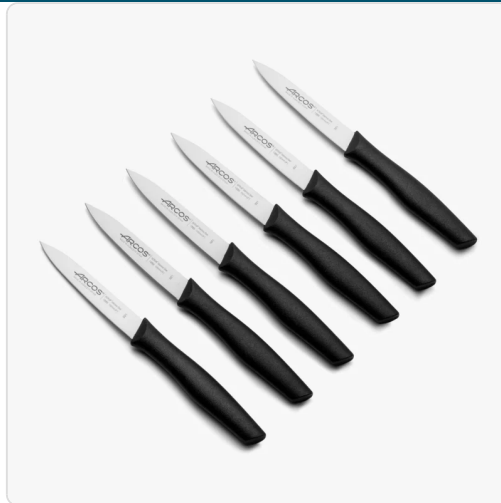
Hotelequip.pt

Conjunto 3 Facas de Descascar Lâmina 100 mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR832200	Modelo:	832200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002832208

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	832200
EAN	8421002832208

Descricao Resumida

Conjunto de 3 facas de descascar com lâmina de 100 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo de polipropileno multicolor. Ideal para preparação eficiente em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Conjunto de três facas de descascar da série NOVA Arcos, com lâminas de 100 mm em aço inoxidável NITRUM®, ideais para o uso diário em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. O seu design ergonómico e a variedade de cores vibrantes nos cabos em polipropileno garantem conforto e identificação visual.

facas de descascar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Nova
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	100 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Quantidade Mínima de Encomenda	1
Embalagem	Ecológica

Aplicações Profissionais

Estas facas de descascar são perfeitas para equipas de cozinha em restaurantes de pequena e média dimensão, cafetarias e pastelarias que necessitam de ferramentas fiáveis para a preparação de frutas e legumes. O Gestor de F&B de uma unidade hoteleira pode também beneficiar da durabilidade e facilidade de manutenção destes utensílios para o serviço de pequenos-almoços ou preparação de guarnições.

Conjunto Facas Descascar Arcos — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM® de alta resistência garante um fio de corte duradouro e excelente resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha profissional. Os cabos em polipropileno são concebidos para suportar impactos e temperaturas extremas, assegurando longevidade e segurança durante o manuseamento, mesmo em serviços contínuos. A embalagem ecológica alinha-se com a crescente preocupação pela sustentabilidade no setor.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece maior dureza, resistência ao desgaste e à corrosão, assegurando um fio de corte mais duradouro e um desempenho superior em cozinhas profissionais.

São estas facas adequadas para uso intensivo?

Sim, a robustez do cabo em polipropileno e a qualidade do aço NITRUM® tornam estas facas adequadas para o uso diário em ambientes de restauração com volume de trabalho considerável.

Porquê a variedade de cores nos cabos?

A variedade de cores permite uma fácil identificação das facas, auxiliando na organização e na prevenção de contaminação cruzada em cozinhas com diferentes secções ou tipos de alimentos.

Qual o comprimento da lâmina e a sua utilidade?

Com 100 mm de comprimento, a lâmina é ideal para descascar frutas, legumes e tubérculos com precisão e agilidade, sendo versátil para diversas tarefas de preparação na cozinha.

Estas facas necessitam de cuidados especiais de manutenção?

Embora o aço NITRUM® seja resistente à corrosão, recomenda-se a lavagem manual após cada uso e a secagem completa para preservar o fio e a integridade do material a longo prazo.