

# 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



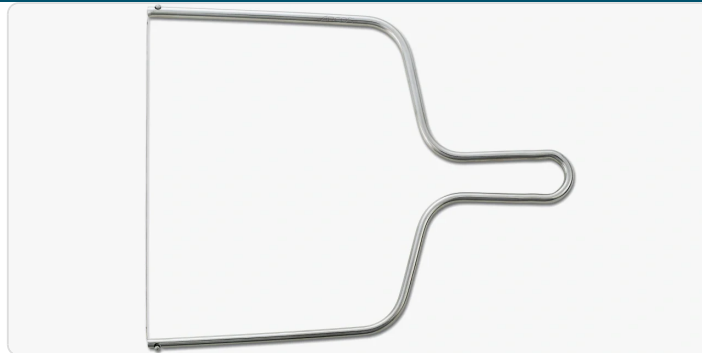
Hotelequip.pt

## Lira para Queijo Profissional 210 mm em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR795100	<b>Modelo:</b>	795100
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002795107

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	795100
<b>EAN</b>	8421002795107

### Descricao Resumida

Lira para queijo profissional de 210 mm em aço inoxidável, ideal para cortes precisos e uniformes. Garante higiene e durabilidade em qualquer cozinha profissional.

## Descrição Completa

Esta lira para queijo profissional de 210 mm, fabricada integralmente em aço inoxidável, foi concebida para efetuar cortes precisos e uniformes em diversos tipos de queijo, garantindo higiene e durabilidade.

### Características Técnicas

<b>Comprimento Total</b>	210 mm
<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Material do Fio de Corte</b>	Aço Inoxidável
<b>Tipo de Utensílio</b>	Lira para Queijo

### Aplicações Profissionais

Ideal para queijarias, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, hotéis e serviços de catering que necessitam de porcionar queijos de forma consistente e higiénica.

### Lira para Queijo — Principais Vantagens

Permite cortes uniformes e precisos, otimizando a apresentação e o controlo de porções. A construção integral em aço inoxidável assegura máxima higiene, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

#### Qual o material de fabrico desta lira para queijo?

Esta lira é fabricada integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência e higiene.

#### É adequada para que tipos de queijo?

É ideal para cortar uma vasta gama de queijos, desde os mais macios aos semiduros, permitindo porções uniformes sem deformar o produto.

#### Como se efetua a limpeza e manutenção?

A limpeza é simples, podendo ser realizada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça, devido à sua construção em aço inoxidável.

**Qual a vantagem de usar uma lira em vez de uma faca para queijo?**

A lira permite cortes mais precisos e uniformes, especialmente em queijos macios, evitando que o queijo se agarre à lâmina e garantindo uma apresentação impecável.

**Esta lira é fornecida montada ou desmontada?**

Este utensílio é fornecido montado e pronto a utilizar, sem necessidade de qualquer tipo de montagem adicional.