

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

Cortador de Queijo Profissional Lâmina 12.7x5 cm, Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR613700	Modelo:	613700
Marca:	Arcos	EAN:	8421002613708

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	613700
EAN	8421002613708

Descricao Resumida

Cortador de queijo profissional com lâmina de aço inoxidável de 12.7x5 cm e cabo de polipropileno preto. Ideal para corte preciso e higiénico em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Facilita a confecção de queijo fatiado com este prático cortador Arcos, equipado com lâmina em aço inoxidável de 127x50mm e cabo ergonômico em polipropileno negro, ideal para o dia a dia em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Cortador de Queijo Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Dimensões da Lâmina	5"x2" (aprox. 127x50mm)
Material do Cabo	Polipropileno Negro
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em snack-bares e hamburgarias que necessita de preparar rapidamente porções uniformes de queijo. Serve também o proprietário de um pequeno restaurante tradicional português para agilizar a preparação de pratos que levam queijo ralado ou fatiado, garantindo consistência e higiene em cada serviço.

Cortador de Queijo Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável de alta qualidade assegura um corte preciso e higiênico, resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo as normas de segurança alimentar. O cabo em polipropileno negro oferece uma pega firme e confortável, mesmo durante o uso continuado em ambientes de produção intensiva, como em serviços de catering ou buffets.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina deste cortador de queijo?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.



Qual o tamanho da lâmina?

As dimensões da lâmina são 5 polegadas por 2 polegadas, o que equivale aproximadamente a 127mm x 50mm.

O cabo é resistente?

Sim, o cabo é feito de polipropileno negro, um material resistente e com boa aderência.

Este cortador é adequado para uso intensivo?

Sim, o design e os materiais utilizados tornam-no prático e durável para uso profissional em cozinhas e estabelecimentos de restauração.

Qual a quantidade mínima para encomendar?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades.