

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

Lira para Queijo Profissional 120 mm - Corte Preciso em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR795000	Modelo:	795000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002795008

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	795000
EAN	8421002795008

Descricao Resumida

Lira profissional de 120 mm em aço inoxidável para corte preciso de queijos moles e semiduros. Essencial para porcionamento uniforme em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta lira para queijo profissional foi concebida para efetuar cortes precisos e uniformes em queijos de consistência mole a semidura. Fabricada em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e higiene no manuseamento diário.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	120 mm
Tipo de Queijo Recomendado	Moles e Semiduros
Cabo	Ergonómico

Aplicações Profissionais

Esta lira é uma ferramenta indispensável para restaurantes, pastelarias, hotéis, catering, snack-bares e cantinas que necessitam de porcionar queijos de forma consistente para entradas, tábuas de queijos, sanduíches ou saladas.

Lira para Queijo — Principais Vantagens

- Corte preciso e uniforme para uma apresentação consistente e controlo de porções.
- Construção robusta em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade em ambientes exigentes.
- Cabo ergonómico que proporciona conforto e segurança no uso prolongado.
- Versatilidade para trabalhar com diversas texturas de queijo, de moles a semiduros.
- Fácil de limpar e manter, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Para que tipo de queijos é esta lira mais adequada?

Esta lira é ideal para cortar queijos de consistência mole a semidura, garantindo fatias uniformes e sem aderência.

Qual o material da lâmina e do corpo da lira?

A lâmina e o corpo da lira são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, conhecido pela sua resistência e propriedades higiénicas.

Como se garante a higiene deste utensílio?

O aço inoxidável é um material não poroso e fácil de limpar, o que facilita a manutenção da higiene e previne a acumulação de resíduos alimentares.

O cabo ergonómico oferece alguma vantagem?

Sim, o cabo ergonómico foi desenhado para proporcionar uma pega confortável e segura, reduzindo a fadiga durante o uso contínuo em ambientes profissionais.

Esta lira é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design pensado para a precisão tornam-na perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais.