

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

Cortador de Laranja em Aço Inoxidável 160mm com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR614500	Modelo:	614500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002614507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	614500
EAN	8421002614507

Descricao Resumida

Cortador de laranja profissional em aço inoxidável 160mm, com cabo ergonómico preto. Ideal para corte preciso e serviço eficiente em cozinhas de produção.

Descrição Completa

Este cortador de lasanha profissional, fabricado em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um corte preciso e um serviço eficiente em cozinhas de produção. A sua lâmina robusta e o cabo ergonómico garantem durabilidade e conforto no manuseamento diário.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	160 mm
Material do Cabo	Ergonómico (cor preta)
Função	Cortar e Servir Lasanha

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em restaurantes italianos, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e hotéis com buffets. Ideal para porcionar lasanhas, quiches, bolos e outros pratos de tabuleiro de forma uniforme e apresentável, garantindo um serviço rápido e eficiente em qualquer cozinha profissional.

Cortador de Lasanha — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Lâmina em aço inoxidável de alta qualidade para uso intensivo e prolongado.
- **Higiene Otimizada:** Material de fácil limpeza que cumpre as normas de segurança alimentar.
- **Corte Preciso:** Design da lâmina que permite porções uniformes e limpas, melhorando a apresentação.
- **Conforto no Manuseamento:** Cabo ergonómico que reduz a fadiga durante o uso contínuo.
- **Versatilidade:** Adequado para cortar e servir uma variedade de pratos de tabuleiro, além de lasanha.

Qual o material da lâmina deste cortador?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.



Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o design e os materiais deste cortador são pensados para a exigência do ambiente profissional, suportando o uso contínuo e a lavagem frequente.

Como se deve limpar este utensílio?

Devido ao seu material em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.

Pode ser utilizado para cortar outros alimentos além de lasanha?

Sim, a sua lâmina afiada e formato são versáteis, permitindo cortar e servir outros pratos de tabuleiro como quiches, bolos, tartes ou gratinados.

O cabo ergonómico oferece boa aderência?

Sim, o cabo foi desenhado para proporcionar uma pega firme e confortável, mesmo em ambientes de cozinha movimentados, reduzindo o risco de escorregamento.