

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

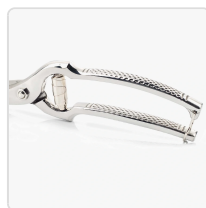


Tesoura de Cozinha para Aves, Aço Inoxidável Forjado 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR539000	Modelo:	539000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002539008

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	539000
EAN	8421002539008

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional de 250mm, em aço inoxidável forjado, ideal para o corte preciso e eficiente de aves em qualquer ambiente de cozinha.

Descricao Completa

Tesouras de cozinha profissionais ARCOS Ecopro forjadas em aço inox para desmanche de aves, com 250mm de lâmina e cabos em aço inox para máxima durabilidade e higiene. Ideais para operações de corte intensivo em cozinhas profissionais, garantindo precisão e segurança.

Tesouras de Cozinha para Aves — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	250 mm
Material Lâmina	Aço Inoxidável Forjado
Material Cabo	Aço Inoxidável
Coleção	Ecopro
Quantidade Mínima de Encomenda	1

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou estabelecimentos de fast food que necessita de cortar aves de forma rápida e eficiente. Ideal para a operação de desmanche de frango e peru durante o "mise en place" ou em momentos de pico de serviço, assegurando cortes precisos e limpos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricadas em aço inox forjado de alta qualidade, estas tesouras oferecem robustez superior e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de cozinhas profissionais sujeitas a lavagens frequentes. O design ergonómico dos cabos em inox garante uma pega segura e confortável, minimizando o esforço durante o uso prolongado.

Perguntas Frequentes

Estas tesouras são adequadas para cortar ossos?

As tesouras ARCOS Ecopro são concebidas para o desmanche de aves, focando-se no corte de carne e pele. Para ossos mais duros, recomendamos equipamentos específicos para tal finalidade.

Qual a manutenção recomendada para estas tesouras?

Recomenda-se a lavagem manual após cada utilização com água morna e detergente neutro, seguida de secagem completa para preservar a qualidade do aço. Podem ser higienizadas em máquinas lava-loiça industriais, se necessário.

O material em aço inox é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável utilizado na fabricação destas tesouras é de alta qualidade, conferindo excelente resistência à corrosão e oxidação, mesmo em ambientes com alta humidade ou exposição a agentes alimentares.

Que tipo de aves podem ser cortadas com estas tesouras?

Estas tesouras são ideais para o corte de aves de média dimensão, como frangos e perus. O seu design e lâmina permitem um desmanche preciso da carne, pele e cartilagens moles.

Qual a diferença entre tesouras forjadas e estampadas?

O processo de forja confere ao aço uma estrutura mais densa e homogénea, resultando em lâminas mais resistentes, duráveis e com melhor retenção de fio em comparação com tesouras estampadas.