

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Faca Fileteadora de Peixe 20 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA39115	Modelo:	LA39115
Marca:	LACOR	EAN:	8414271391156

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA39115
EAN	8414271391156

Descricao Resumida

Faca fileteadora de peixe com lâmina de 20 cm em aço inoxidável de alta qualidade, ideal para cortes precisos. Cabo ergonómico em POM para manuseamento seguro e confortável.

Descricao Completa

Um corte preciso e eficiente é crucial na preparação de peixe. Esta faca fileteadora, com lâmina de 20 cm em aço inoxidável de alta qualidade, assegura um laminado perfeito e um desempenho superior em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. O seu design ergonómico garante conforto e segurança durante o uso contínuo, mesmo em momentos de maior exigência como o rush do serviço. O cabo robusto em POM, com rebites de aço inoxidável anticorrosão, confere durabilidade e higiene, cumprindo as exigências de estabelecimentos que operam sob normas HACCP.

faca fileteador peixe — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	20 cm
Comprimento Total	39 cm
Largura da Lâmina	8 cm
Peso	153 g
Material do Cabo	POM com rebites de aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de peixe, marisqueiras, e unidades de catering que necessitam de precisão no corte e filetagem. A sua robustez e design ergonómico tornam-na uma ferramenta fiável para operações diárias em estabelecimentos de média dimensão, garantindo um serviço eficiente e de qualidade superior na preparação de pratos com peixe fresco.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço inoxidável de alta qualidade desta faca fileteadora assegura um corte excepcionalmente preciso e duradouro, essencial para a apresentação de pratos de peixe. O cabo ergonómico em POM, reforçado com rebites anticorrosão, garante um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante longos períodos de utilização intensiva. O seu equilíbrio e design promovem um controlo total, diferenciando-a de utensílios genéricos e elevando a qualidade da preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Esta faca é adequada para canhotos?

O design da lâmina e do cabo é otimizado para destros, garantindo o máximo controlo e precisão.

Qual a manutenção recomendada para esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar a qualidade do aço inoxidável e do cabo.

O aço inoxidável utilizado é resistente à corrosão?

Sim, a lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade e os rebites do cabo também são de aço inoxidável anticorrosão, garantindo durabilidade e resistência.

Qual a dimensão total da faca, incluindo o cabo?

A faca tem um comprimento total de 39 cm, com uma lâmina de 20 cm e um cabo ergonómico que assegura um manuseamento confortável e seguro.

Este modelo é recomendado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o material de alta qualidade, o design ergonómico e a construção robusta tornam esta faca fileteadora ideal para uso diário e intensivo em ambientes de restauração e hotelaria.

?