

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca de Pastelaria Profissional 250mm Lâmina Inox Nitrum Amarela

Informacoes do Produto

SKU:	AR293200	Modelo:	293200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293200
EAN	8421002293207
Cor	Amarelo
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de pastelaria com lâmina de 250mm em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade e cabo ergonómico em polipropileno amarelo, ideal para corte preciso.

Descricao Completa

A faca de pastelaria com lâmina de 250mm, fabricada em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, oferece durabilidade e precisão essenciais para o corte de bases e porções em qualquer cozinha profissional. O cabo ergonómico em polipropileno injetado garante um manuseamento seguro e higiénico.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	250 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C
União Lâmina/Cabo	Permanente por injeção

Aplicações Profissionais

Esta faca é indispensável em pastelarias, padarias com secção de confeção, restaurantes com produção de sobremesas, cantinas e serviços de catering. É ideal para cortar e porcionar bolos, tartes, bases de massa folhada, e outras preparações delicadas que exigem um corte limpo e preciso.

Faca de Pastelaria — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável Nitrum para um corte duradouro e resistente à corrosão.
- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, proporcionando aderência e conforto mesmo em uso prolongado.

- Resistência do cabo a altas temperaturas (até 130°C) e impactos, aumentando a vida útil do utensílio.
- Identificação por cor (amarelo) que auxilia na implementação de planos HACCP, prevenindo a contaminação cruzada.
- União permanente entre lâmina e cabo para máxima higiene e segurança alimentar.

Qual a vantagem do aço inoxidável Nitrum?

O aço inoxidável Nitrum é um tipo de aço de alto desempenho que oferece maior dureza, maior poder de corte e maior durabilidade do fio, além de excelente resistência à corrosão.

Para que serve a cor amarela no cabo da faca?

A cor amarela no cabo serve como um identificador visual para diferenciar o uso da faca, ajudando a prevenir a contaminação cruzada de alimentos, conforme as normativas de higiene alimentar.

O cabo da faca é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a temperaturas até 130°C, o que permite a sua esterilização e garante durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Sim, devido aos materiais de alta qualidade e à união permanente entre lâmina e cabo, esta faca pode ser lavada em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higiene diária.

É adequada para cortar bases de bolo congeladas?

Esta faca é ideal para cortar bases de bolo e pastelaria frescas ou refrigeradas. Para produtos congelados, recomenda-se o uso de facas específicas para congelados, que possuem lâminas mais robustas e serrilhadas.