

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 rápido
ao produto



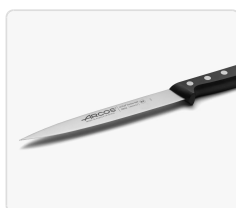
Hotelequip.pt

Faca para Peixe 170mm Lâmina Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR284204	Modelo:	284204
Marca:	Arcos	EAN:	8421002284243

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	284204
EAN	8421002284243
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca para peixe com lâmina de 170mm em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho. Cabo ergonómico em polipropileno com cachas em POM, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Esta faca para peixe, com uma lâmina de 170 mm em aço inoxidável Nitrum, foi concebida para a manipulação e preparação precisa de pescado em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Utensílio	Faca para Peixe
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	170 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Material das Cachas	Polioximetileno (POM)
Resistência Térmica das Cachas	-40°C a 150°C
Tipo de Rebites	Aço Inoxidável Machihembrado
Série	Universal

Aplicações Profissionais

Ideal para marisqueiras, restaurantes de peixe, peixarias, hotéis e serviços de catering que exigem precisão no corte e filetagem de peixe. Adequada também para cozinhas profissionais em geral, desde restaurantes de bairro a cantinas, onde a preparação de pescado é uma tarefa diária.

Faca para Peixe — Principais Vantagens

- Lâmina em Aço Nitrum: Garante um corte superior, alta durabilidade e resistência à corrosão, mantendo o fio por mais tempo.
- Design Ergonómico: O cabo em polipropileno oferece uma pega segura e confortável, essencial para longas horas de trabalho e para reduzir a fadiga.

- Cachas em POM: As cachas em Polioximetileno (POM) são extremamente resistentes a temperaturas extremas e indeformáveis, assegurando a longevidade da faca.
- Construção Robusta: Rebites machihembrados em aço inoxidável conferem grande resistência e estabilidade ao conjunto, garantindo a segurança no manuseamento.
- Versatilidade: Concebida especificamente para peixe, mas robusta o suficiente para outras tarefas de preparação que exijam precisão.

Qual a principal vantagem do aço Nitrum?

O aço inoxidável Nitrum é um exclusivo que oferece maior dureza, poder de corte e durabilidade do fio, além de elevada resistência à corrosão.

Este cabo é resistente a altas temperaturas?

Sim, as cachas do cabo são fabricadas em Polioximetileno (POM), material que garante resistência e indeformabilidade a temperaturas extremas, de -40°C até 150°C.

A faca é adequada para filetar peixe?

Sim, esta faca foi especificamente desenhada para manipular e preparar peixe, sendo ideal para tarefas como filetagem e porcionamento em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se lavar a faca à mão com detergente neutro e água morna imediatamente após o uso, secando-a bem para preservar a lâmina e o cabo.

É uma faca para uso intensivo profissional?

Sim, a série Universal é concebida para o uso diário em cozinhas profissionais, com materiais de alta durabilidade e resistência para suportar as exigências do trabalho contínuo.