

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



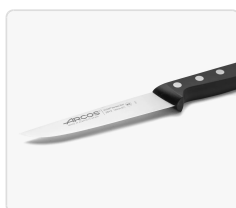
Hotelequip.pt

Faca de Cozinha Utilitária Lâmina 130 mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR281204	Modelo:	281204
Marca:	Arcos	EAN:	8421002281242

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	281204
EAN	8421002281242

Descricao Resumida

Faca de cozinha utilitária com lâmina de 130 mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade. Cabo ergonômico em POM, resistente a temperaturas extremas, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

A Faca Utilitário Universal Arcos, com lâmina de 130 mm em aço inoxidável NITRUM®, é a escolha ideal para a preparação diária em cozinhas profissionais. O seu cabo ergonômico em Polioximetileno (POM) garante conforto e segurança em utilizações intensivas, resistindo a temperaturas extremas de -40°C a 150°C.

faca utilitário profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	130 mm
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência Temperatura Cabo	-40°C a 150°C
Fixação do Cabo	Rebites de aço inoxidável
Coleção	Universal
Cor do Cabo	Negro
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes de dimensão média ou para o proprietário de um snack-bar que necessita de utensílios fiáveis para o dia-a-dia. A sua versatilidade torna-a perfeita para tarefas de corte e preparação de ingredientes, desde a mise en place até ao serviço contínuo em estabelecimentos com elevado volume de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço NITRUM® oferece um corte preciso e duradouro, superior às facas convencionais. O cabo em POM, remachado e indeformável, assegura uma pega firme e higiênica, mesmo em ambientes de trabalho exigentes, garantindo a segurança alimentar e a longevidade do utensílio face a variações de temperatura.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® confere à lâmina uma dureza superior, permitindo um fio mais duradouro e uma maior resistência à corrosão, garantindo um corte preciso por mais tempo.

Este cabo é seguro em ambientes com muita humidade?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) é conhecido pela sua excelente aderência e resistência, mantendo a firmeza mesmo em condições de humidade, o que é crucial para a segurança na cozinha profissional.

Quantas facas devo encomendar para o meu estabelecimento?

A quantidade mínima de encomenda é de 12 unidades. Recomenda-se ter facas suficientes para o volume de serviço, permitindo uma rotação adequada e garantindo que nunca falte um utensílio limpo e afiado.

A faca pode ir à máquina de lavar loiça?

Embora o cabo em POM resista a altas temperaturas, recomenda-se a lavagem manual para preservar o fio da lâmina de aço NITRUM® por mais tempo, seguindo as boas práticas de manutenção de utensílios de corte profissionais.

Qual a diferença entre esta faca e uma faca de cozinha genérica?

A principal diferença reside na qualidade do aço NITRUM® para um fio mais duradouro e no material do cabo (POM) com resistência térmica superior e remaches robustos, garantindo maior higiene, durabilidade e segurança em ambientes de cozinha profissional intensivos. ?