

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

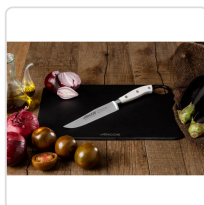
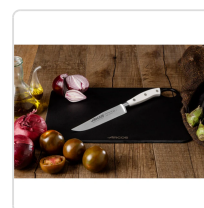
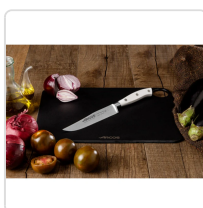


Faca de Cozinha Profissional 150mm Lâmina Aço Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR230624	Modelo:	230624
Marca:	Arcos	EAN:	8421002230646

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	230624
EAN	8421002230646
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de cozinha profissional com lâmina de 150mm em aço inoxidável Nitrum, forjada numa só peça. Cabo ergonómico em POM para manuseamento seguro e confortável.

Descricao Completa

Esta faca de cozinha profissional, com lâmina de 150mm em aço inoxidável Nitrum, é uma ferramenta essencial para o corte preciso e eficiente de diversos alimentos em ambientes de produção intensiva. O seu design robusto e materiais de alta qualidade garantem durabilidade e desempenho superior.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	150 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Peso	226 gr
Cor do Cabo	Branco
Construção	Forjada numa só peça com virola estilo francesa

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinha é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É particularmente útil em pastelarias com confeitaria, cafés com cozinha e snack-bars para o corte de vegetais, carnes e outros ingredientes. A sua versatilidade torna-a adequada para chefs e cozinheiros em hotéis, serviços de catering e food trucks que exigem precisão e higiene.

Faca de Cozinha Profissional — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável Nitrum para um corte duradouro e resistência à corrosão.
- Cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) que oferece um manuseamento seguro e confortável, mesmo em uso prolongado.
- Construção forjada numa só peça que assegura robustez e equilíbrio.
- Design que facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene na cozinha.
- Adequada para uma variedade de tarefas de corte, desde picar a fatiar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço Nitrum na lâmina?

O aço Nitrum é um tipo de aço inoxidável exclusivo que oferece maior dureza, um fio de corte mais duradouro e uma resistência superior à corrosão, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Este tipo de faca é adequado para corte de carnes e vegetais?

Sim, a lâmina de 150mm e o seu design versátil tornam-na adequada para uma ampla variedade de tarefas de corte, incluindo picar vegetais, fatiar carnes e preparar outros ingredientes.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta faca?

Recomenda-se lavar a faca à mão com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso, secando-a bem para evitar manchas e preservar o fio de corte. Evite máquinas de lavar loiça para prolongar a vida útil.

O cabo em Polioximetileno (POM) é resistente e higiénico?

Sim, o Polioximetileno (POM) é um material termoplástico conhecido pela sua alta resistência ao impacto, à abrasão e a produtos químicos, além de ser fácil de limpar, o que o torna uma escolha higiénica e durável para cabos de facas profissionais.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Com a sua construção forjada, lâmina em aço Nitrum e cabo ergonómico, esta faca foi concebida para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo desempenho e conforto ao longo do tempo.