

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca de Chef 200 mm Lâmina Nitrum Cabo Ergonómico Azul

Informacoes do Produto

SKU:	AR290723	Modelo:	290723
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290732

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290723
EAN	8421002290732
Cor	Azul

Material

Polipropileno

Descrição Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de 200 mm em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade e cabo ergonómico azul em polipropileno, resistente até 130°C.

Descrição Completa

Esta faca de chef de 200 mm, com lâmina em aço inoxidável Nitrum, é uma ferramenta essencial para o corte preciso e eficiente em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Azul
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C
União Lâmina/Cabo	Injeção permanente
Série	2900

Aplicações Profissionais

Esta faca de chef é ideal para uma vasta gama de tarefas de corte em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas, hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade permite picar, fatiar e cortar com precisão carnes, vegetais e outros alimentos.

Faca de Chef — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto rendimento, garantindo um fio duradouro e excelente resistência à corrosão.
- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, que oferece uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos.
- Resistência do cabo a altas temperaturas (até 130°C), facilitando a esterilização e a manutenção da higiene.
- Sistema de identificação por cores no cabo, que ajuda a prevenir a contaminação cruzada de alimentos, seguindo normativas europeias.
- União permanente entre a lâmina e o cabo por injeção, assegurando máxima segurança e durabilidade.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável Nitrum?

O aço inoxidável Nitrum oferece um alto desempenho e durabilidade, mantendo o fio por mais tempo e apresentando excelente resistência à corrosão, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Para que serve a cor azul no cabo da faca?

A cor azul do cabo serve como um identificador para diferenciar os tipos de alimentos que são cortados, ajudando a implementar um controlo higiénico-sanitário eficaz e a prevenir a contaminação cruzada, conforme as normativas europeias.

O cabo é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, suportando entre 120°C e 130°C, o que permite a sua lavagem e desinfeção em máquinas de lavar louça industriais sem comprometer a sua integridade.

Como é garantida a segurança da união entre a lâmina e o cabo?

A união entre a lâmina e o cabo é permanente e extremamente robusta, graças a um processo de injeção que os une de forma indissociável, eliminando folgas e garantindo máxima segurança durante o manuseamento.

Esta faca é adequada para uso diário intenso?

Sim, a faca de chef foi concebida para o uso profissional diário e intenso. A sua lâmina de alto desempenho e o cabo ergonómico e resistente garantem fiabilidade e conforto mesmo em

longos períodos de trabalho.