

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 Fileteadora Flexível 200mm Lâmina Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR242500	Modelo:	242500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002242502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	242500
EAN	8421002242502
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca fileteadora flexível de 200 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno e elastómero, antiderrapante e higiénico.

Descricao Completa

Manuseie com precisão e higiene graças à faca fileteador Arcos Série Colour Prof, com lâmina flexível de 200 mm em aço NITRUM® e cabo ergonómico antideslizante com identificadores de cor. Ideal para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo segurança alimentar e eficiência no serviço contínuo.

faca fileteador — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material do Cabo	Polipropileno (PP) com revestimento de elastómero
Cor do Cabo	Cinza
Flexibilidade da Lâmina	Flexível
Identificação de Cores	Sim (tampões de polipropileno)
Normas	Higiene e Segurança Alimentar (baseado em normativas europeias)
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou marisqueiras, esta faca fileteadora permite a separação precisa de filetes de peixe, otimizando o mise en place. Em pastelarias e estabelecimentos de restauração com grande volume de produção, os identificadores de cor ajudam a prevenir contaminação cruzada, cumprindo normas HACCP.

Faca Fileteador - Principais Vantagens

O aço NITRUM® confere uma dureza e durabilidade superiores à lâmina, mantendo o fio por mais tempo. O cabo ergonómico com revestimento em borracha especial assegura uma pega firme e confortável, mesmo em ambientes húmidos, reduzindo a fadiga durante o uso intensivo. Os tampões coloridos facilitam a organização e o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nesta faca fileteadora?

O aço NITRUM® oferece uma dureza e durabilidade excecionais, permitindo que a lâmina mantenha o fio por mais tempo, o que se traduz em maior eficiência e menos necessidade de afiações frequentes.

Como o cabo ergonómico contribui para a segurança e conforto?

O cabo combina um núcleo de polipropileno com um revestimento macio de borracha especial, proporcionando uma pega antiderrapante e confortável, mesmo com as mãos molhadas ou gordurosas, minimizando o risco de acidentes.

De que forma os identificadores de cor auxiliam no cumprimento das normas de higiene?

Os tampões coloridos permitem atribuir cada faca a um tipo específico de alimento (ex: peixe, carne), facilitando a separação e prevenindo a contaminação cruzada, o que é fundamental para cumprir as exigências do sistema HACCP.

Esta faca é adequada para qual tipo de estabelecimento?

É ideal para restaurantes de peixe e marisco, cozinhas profissionais de hotéis e catering, pastelarias, e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de precisão e higiene na manipulação de alimentos, especialmente peixe.

A quantidade mínima de encomenda é relevante para a compra?

Sim, a quantidade mínima de encomenda é de 6 unidades, o que é vantajoso para estabelecimentos que necessitam de um conjunto de facas com identificação de cores para diferentes tarefas ou para equipar a brigada completa.