

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 de Chef Profissional 250mm Lâmina Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR290821	Modelo:	290821
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290817

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290821
EAN	8421002290817
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de 250mm em aço inoxidável Nitrum para corte superior. Cabo ergonómico em polipropileno verde, resistente a altas temperaturas e para controlo higiénico.

Descricao Completa

Esta faca de chef profissional, com lâmina de 250 mm em aço inoxidável Nitrum, foi concebida para oferecer durabilidade e um corte superior em ambientes de cozinha exigentes, garantindo higiene e ergonomia no manuseamento diário.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	250 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Verde
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Série	2900

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade permite cortar, picar e fatiar uma vasta gama de alimentos, sendo ideal para a preparação de carnes, peixes, vegetais e ervas aromáticas em grandes volumes.

Faca de Chef Profissional — Principais Vantagens

- Lâmina de Aço Inoxidável Nitrum:** Garante um fio de corte superior, elevada durabilidade e resistência à corrosão, mantendo a performance mesmo com uso intensivo.

- **Cabo Ergonómico e Higiénico:** Fabricado em polipropileno injetado, oferece uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga. A sua cor verde permite a identificação para controlo higiénico-sanitário, conforme normativas europeias.
- **Resistência a Altas Temperaturas:** O cabo suporta temperaturas entre 120-130°C, permitindo esterilização e garantindo a sua integridade em ambientes de cozinha exigentes.
- **União Permanente Lâmina-Cabo:** O processo de injeção assegura uma união robusta e higiénica entre a lâmina e o cabo, prevenindo acumulação de resíduos e aumentando a segurança.
- **Versatilidade de Uso:** Ideal para as mais variadas tarefas de corte em cozinhas de alta produção, desde a preparação de ingredientes para pratos complexos até ao corte de grandes peças.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável Nitrum nesta faca?

O aço inoxidável Nitrum é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina maior dureza, um fio de corte mais duradouro e uma excelente resistência à corrosão, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional.

Para que serve a cor verde no cabo da faca?

A cor verde do cabo serve como identificador para diferenciar os alimentos que são cortados, contribuindo para um melhor controlo higiénico-sanitário na cozinha, de acordo com as normativas europeias de segurança alimentar.

O cabo de polipropileno é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado foi concebido para ser resistente a altas temperaturas, suportando entre 120°C e 130°C, o que permite a sua lavagem e esterilização em máquinas de lavar loiça industriais.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A combinação da lâmina Nitrum de alta performance, o cabo ergonómico e a construção robusta da série 2900 tornam esta faca ideal para o uso diário e intensivo exigido em qualquer cozinha profissional.

2

Como se garante a higiene na união entre o cabo e a lâmina?

A união entre o cabo e a lâmina é permanente e realizada por um processo de injeção, o que cria uma superfície contínua e sem fendas. Isto impede a acumulação de resíduos alimentares e bactérias, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.