

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



Faca de Pasteleiro Serrilhada 300 mm - Cabo Ergonómico Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	AR243500	Modelo:	243500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002243509

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	243500
EAN	8421002243509
Cor	Cinzento

Descricao Resumida

Faca de pasteleiro serrilhada de 300 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM. Cabo ergonómico de polipropileno e elastómero, antiderrapante e resistente a altas temperaturas.

Descricao Completa

Esta faca de pasteleiro serrilhada de 300 mm, com lâmina em aço inoxidável NITRUM, foi concebida para cortes precisos em produtos de pastelaria. O seu cabo ergonómico oferece segurança e conforto no manuseamento diário em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	300 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Material do Cabo	Polipropileno com revestimento de elastómero
Cor do Cabo	Cinzento

Aplicações Profissionais

Esta faca é um utensílio essencial para pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, hotéis, e serviços de catering. É ideal para cortar bolos, tartes, pão, e outros produtos de pastelaria que requerem uma lâmina serrilhada para um corte limpo e sem esmagar.

Faca de Pasteleiro Serrilhada — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho, garantindo durabilidade e um fio de corte eficaz.
- Cabo ergonómico com núcleo de polipropileno e revestimento de elastómero, proporcionando conforto e segurança antiderrapante.

- Material do cabo não higroscópico, resistente a altas temperaturas e fácil de limpar, contribuindo para a higiene alimentar.
- Sistema de identificadores de cores (tampões de polipropileno) para uma gestão higiénico-sanitária eficaz, prevenindo a contaminação cruzada.
- Design robusto e equilibrado para um manuseamento preciso e menor fadiga durante o uso prolongado.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM na lâmina?

O aço inoxidável NITRUM é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina um alto desempenho, maior durabilidade do fio e resistência à corrosão, essencial para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

Como o cabo ergonómico melhora a experiência de uso?

O cabo é composto por um núcleo de polipropileno e um revestimento macio de elastómero, que se adapta à mão, oferece uma pega firme e antiderrapante, e reduz a fadiga, mesmo em longos períodos de trabalho.

Para que servem os identificadores de cores no cabo?

Os identificadores de cores permitem associar cada faca a um tipo específico de alimento, conforme as normativas europeias de higiene. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a manter um controlo sanitário rigoroso na cozinha.

Esta faca serrilhada é adequada para cortar pão?

Sim, a lâmina serrilhada de 300 mm é altamente eficaz para cortar pão, incluindo pães com crosta dura, garantindo fatias limpas e uniformes sem rasgar o miolo.

Como devo limpar e manter esta faca?

Para prolongar a vida útil da faca, lave-a imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, e seque-a bem. O material do cabo não absorve líquidos, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.

?