

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 rápido
ao produto



Faca de Pasteleiro Serrilhada 250mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR242800	Modelo:	242800
Marca:	Arcos	EAN:	8421002242809

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	242800
EAN	8421002242809
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de pasteleiro serrilhada de 250mm, com lâmina em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico antiderrapante. Ideal para corte preciso em pastelaria e padaria.

Descricao Completa

A Faca de Pastelaria Arcos Colour Prof com lâmina serrada de 250 mm em aço inoxidável NITRUM® oferece corte preciso e durabilidade excecional para pastelarias e cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico antiderrapante, com núcleo de polipropileno e revestimento de borracha especial, garante conforto e segurança mesmo em longos períodos de utilização, permitindo a identificação por cores para um controlo higiénico-sanitário rigoroso, em conformidade com as normativas europeias.

Faca Pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Colour Prof
Material Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento Lâmina	250 mm
Tipo de Lâmina	Serrada
Material Cabo	Polipropileno (PP) com Borracha Especial
Características Cabo	Ergonómico, Antiderrapante, Não Higroscópico, Resistente a Altas Temperaturas
Sistema Identificação Cores	Sim (Tampões de Polipropileno)
Normas Aplicáveis	Controlo Higiénico-Sanitário (Baseado em Normativas Europeias)
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias que necessitam de precisão no corte de bolos, tortas e outros produtos de confeitaria. Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que requerem uma ferramenta fiável para o serviço de pão ou para preparar guarnições que beneficiam de um corte serrilhado. Adequada para estabelecimentos de food truck ou snack-bar que procuram utensílios duráveis e fáceis de manter, assegurando a conformidade com as normas de higiene.

Faca de Pastelaria Profissional — Principais Vantagens

A lâmina de 250 mm em aço inoxidável NITRUM® assegura um fio de corte duradouro e resistência à corrosão, essencial para ambientes de cozinha profissional. O cabo ergonómico combina segurança com conforto, minimizando a fadiga durante o uso intensivo e prevenindo escorregadelas, mesmo com as mãos molhadas. O sistema de identificação por cores dos tampões facilita a separação de usos por tipo de alimento, apoiando as práticas de segurança alimentar e conformidade HACCP em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nesta faca?

O aço NITRUM® é uma fórmula exclusiva que confere maior dureza, poder de corte e durabilidade à lâmina, tornando-a mais resistente ao desgaste e à corrosão em comparação com o aço inoxidável convencional.

Como o cabo ergonómico contribui para a segurança e conforto?

O cabo é composto por um núcleo de polipropileno rígido e um revestimento exterior de borracha especial antiderrapante. Esta combinação garante uma pega firme e confortável, mesmo com as mãos molhadas ou gordurosas, reduzindo o risco de acidentes e a fadiga do utilizador.

De que forma o sistema de identificação por cores auxilia na prática de higiene?

O sistema de tampões de cores permite atribuir cada faca a um tipo específico de alimento (ex: carnes, vegetais, produtos de pastelaria), prevenindo a contaminação cruzada e facilitando a conformidade com as normas HACCP e de segurança alimentar.

?

Esta faca é adequada para cortes de precisão em confeitaria fina?

?

Sim, embora a lâmina seja serrada, o seu comprimento de 250 mm e o fio de alta qualidade em aço NITRUM® permitem cortes controlados e precisos em diversos tipos de massas, bolos e produtos de pastelaria, especialmente aqueles com crostas ou texturas que beneficiam do corte serrilhado.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este modelo?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca de pastelaria é de 6 unidades, garantindo um preço competitivo para estabelecimentos que necessitam de equipar ou renovar o seu conjunto de utensílios de corte.