

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Faca Salmão 305 mm Aço NITRUM Cabo Ergonómico Preto

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | AR242700 | Modelo: | 242700        |
| Marca: | Arcos    | EAN:    | 8421002242700 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Arcos         |
| Modelo | 242700        |
| EAN    | 8421002242700 |
| Cor    | Preto         |

### Descricao Resumida

Faca de salmão profissional com lâmina de 305 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno e elastómero, antiderrapante e higiénico.

### Descricao Completa

A Faca Salmón Arcos Colour Prof, com lâmina de 30 cm em Aço Inoxidável Nitrum®, garante cortes precisos e higiénicos. O seu cabo ergonómico com revestimento de elastómero antiderrapante e identificação por cores segundo normas europeias, é ideal para cozinhas profissionais em estabelecimentos de restauração e hotelaria que prezam pela eficiência e controlo sanitário durante o serviço contínuo.

#### Faca Salmón — Características Técnicas

| Propriedade                    | Valor                                                                         |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Comprimento da Lâmina          | 30 cm (12")                                                                   |
| Material da Lâmina             | Aço Inoxidável Nitrum®                                                        |
| Material do Cabo               | Polipropileno (PP) com revestimento de elastómero                             |
| Propriedades do Cabo           | Ergonómico, antiderrapante, resistente a altas temperaturas, não higroscópico |
| Sistema de Identificação       | Tampões de cores em polipropileno                                             |
| Normas Aplicáveis              | Controlo higiénico-sanitário segundo normas europeias                         |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades                                                                    |

#### Aplicações Profissionais

Ideal para peixarias, restaurantes de marisco e chefs que necessitam de precisão no corte de salmão e outros peixes. O sistema de identificação por cores da gama Colour Prof permite a segregação de

alimentos, auxiliando na prevenção de contaminação cruzada, essencial em estabelecimentos com serviço contínuo e rigorosas normas HACCP, como hotéis ou cantinas.

## Faca Salmón Colour Prof — Principais Vantagens

O invulgar cabo ergonómico, composto por Polipropileno e elastómero, oferece uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes de produção intensiva. O aço Nitrum® garante um fio de corte duradouro e resistente à corrosão, enquanto os tampões coloridos cumprem com as diretrizes europeias de segurança alimentar, facilitando a gestão da higiene e a conformidade com o HACCP.

## Perguntas Frequentes

### Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em Aço Inoxidável Nitrum®, conhecido pela sua elevada dureza, durabilidade e resistência à corrosão.

### O cabo desta faca é antiderrapante?

Sim, o cabo é composto por Polipropileno e um revestimento de elastómero especial, conferindo-lhe propriedades antiderrapantes e um conforto superior durante o uso.

### Para que servem os tampões de cores no cabo?

Os tampões de cores em polipropileno permitem identificar facilmente a faca segundo o tipo de alimento a cortar, auxiliando no cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar (HACCP) e evitando a contaminação cruzada.

### Esta faca é adequada para qual tipo de estabelecimento?

É especialmente indicada para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, cantinas, peixarias e estabelecimentos de restauração que manuseiam peixe e necessitam de um utensílio higiénico, durável e seguro.

### Qual a quantidade mínima de encomenda para esta faca?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca é de 6 unidades, assegurando a conformidade com as políticas de venda para estabelecimentos profissionais.