

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

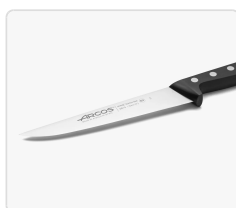


Faca de Cozinha 180mm Aço Nitrum Cabo POM – Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR281404	Modelo:	281404
Marca:	Arcos	EAN:	8421002281440

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	281404
EAN	8421002281440

Descricao Resumida

Faca de cozinha profissional com lâmina de 180mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e cabo em Polioximetileno (POM) resistente a temperaturas extremas, ideal para uso diário.

Descricao Completa

A Faca de Cozinha Profissional Arcos Série Universal 7 polegadas (18 cm) oferece corte preciso e durabilidade para o uso diário em cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias. Fabricada com aço inoxidável Nitrum de alto desempenho e cabo ergonómico em Polioximetileno (POM), esta faca garante conforto e resistência a variações extremas de temperatura, ideal para o exigente ambiente de trabalho em Portugal.

Faca Cozinha Profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	7 polegadas (18 cm)
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência do Cabo	De -40°C a 150°C
Fixação do Cabo	Rebites em aço inoxidável
Coleção	Universal
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes tradicionais portugueses, snack-bares e pastelarias que necessitam de uma ferramenta fiável para tarefas diárias de corte. O Chef de cozinha que gere um serviço contínuo, desde a preparação do mise en place ao corte final de ingredientes, beneficia da precisão e conforto desta faca de 7 polegadas, garantindo eficiência mesmo nos momentos de maior movimento.

Faca de Cozinha Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável especial Nitrum confere a esta faca de chef uma dureza superior e maior poder de corte, mantendo o fio por mais tempo, essencial para a produtividade em cozinhas profissionais. O cabo em Polioximetileno (POM) garante uma pegada segura e higiênica, resistindo a temperaturas extremas (de -40°C até 150°C) e a choques, assegurando durabilidade e segurança no manuseamento durante longos turnos de serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço Nitrum nesta faca?

O aço Nitrum é um aço inoxidável exclusivo Arcos que oferece maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, garantindo um desempenho superior e durabilidade prolongada em ambientes de cozinha profissional.

O cabo desta faca é seguro em ambientes com variações de temperatura?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) é projetado para resistir a temperaturas extremas, de -40°C a 150°C, e é indeformável, garantindo segurança e aderência mesmo em condições de trabalho intensas.

Esta faca é adequada para qual tipo de estabelecimento em Portugal?

É ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias, cozinhas de hotelaria e serviços de catering que necessitam de uma ferramenta de corte fiável para uso diário e intensivo.

Qual a diferença da série Universal para outras linhas de facas?

A série Universal foca-se no design clássico para uso diário, combinando materiais de alta durabilidade como o aço Nitrum e o POM com um preço competitivo, ideal para equipar cozinhas profissionais que procuram funcionalidade e longevidade sem comprometer o orçamento.

?

A faca vem pronta a usar ou com alguma embalagem especial?

Este modelo é fornecido numa embalagem individual, protegendo a lâmina e tornando-a pronta para integrar o seu inventário ou ser oferecida como uma peça de qualidade.