

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 Chef 200mm Lâmina Nitrum Aço Inoxidável - Cabo Ergonómico Verde

Informacoes do Produto

SKU:	AR292121	Modelo:	292121
Marca:	Arcos	EAN:	8421002292118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	292121
EAN	8421002292118

Cor	Verde
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de chef 200mm com lâmina em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno verde, resistente e antideslizante, para higiene e segurança.

Descricao Completa

A Faca de Chef Arcos Série 2900, com lâmina de 200mm em aço Nitrum, oferece corte preciso e durabilidade para tarefas multiusos em cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico em polipropileno verde garante segurança e higiene, facilitando a identificação alimentar.

faca chef — Características Técnicas

Tipo de Aço	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Resistência Temperatura Cabo	120-130°C
Cor do Cabo	Verde
Norma de Codificação por Cor	Baseada em normativas europeias
Linha	Série 2900
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de média dimensão, snack-bares e pastelarias que necessitem de uma ferramenta fiável para corte geral. A codificação por cor verde é particularmente útil em estabelecimentos que seguem normas HACCP rigorosas, permitindo a segregação de alimentos e prevenindo contaminação cruzada durante o serviço contínuo.

Faca de Chef Verde — Principais Vantagens

O aço Nitrum confere a esta faca de chef uma dureza e poder de corte superiores, mantendo o fio por mais tempo, essencial para o ritmo de cozinhas profissionais. O cabo ergonómico em polipropileno, com alta resistência a choques e temperaturas, assegura uma pega segura e confortável, mesmo durante longos períodos de uso intensivo, reduzindo a fadiga do operador.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM nesta faca?

O aço NITRUM oferece maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, garantindo uma durabilidade superior e a manutenção do fio por mais tempo em ambientes de cozinha profissional.

Como o cabo verde contribui para a segurança alimentar?

A cor verde do cabo permite a identificação visual rápida da faca, facilitando a sua alocação a tipos específicos de alimentos (ex: vegetais) e auxiliando na prevenção da contaminação cruzada, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Esta faca de chef é adequada para quê tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes com serviço contínuo, snack-bares, hamburgarias, pastelarias e outras cozinhas profissionais que necessitem de uma faca multiusos robusta e com garantia de higiene.

Qual a vantagem do cabo em polipropileno injetado?

O polipropileno injetado oferece um acabamento higiénico, resistência a impactos e a altas temperaturas (até 130°C), além de uma superfície antideslizante que garante uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos.

É possível comprar unidades individuais ou apenas em lotes?

Este modelo tem uma quantidade mínima de pedido de 6 unidades, garantindo que adquira um lote para otimizar a gestão do seu stock de utensílios de corte.