

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 rapido
ao produto

Faca de Chef Profissional 300mm - Lâmina Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR290921	Modelo:	290921
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290916

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290921
EAN	8421002290916
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de 300mm em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho. Cabo ergonómico em polipropileno verde, resistente e higiénico.

Descricao Completa

Facas de chef com lâmina nitrum de 300 mm, garantindo um corte preciso e duradouro para profissionais. O seu cabo ergonómico em polipropileno verde oferece estabilidade, resistência a altas temperaturas e cumpre normas de identificação de cores para controlo higiénico-sanitário.

faca chef profissional — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	300 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Temperatura Máxima do Cabo	130 °C
Identificação de Cores	Sim (Cabo Verde)
Coleção	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes, hotéis e catering que necessitam de precisão e higiene. O sistema de identificação de cores no cabo verde permite a separação de alimentos crus e cozinhados, auxiliando no cumprimento das normas HACCP e na prevenção de contaminações cruzadas, essencial durante o serviço intensivo.

Faca de Chef 300mm - Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável Nitrum oferece um fio excepcionalmente duradouro e resistência à corrosão, garantindo um corte superior mesmo em uso contínuo. O cabo ergonómico em polipropileno injetado, com estabilidade a choques e resistência a altas temperaturas (até 130°C), proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga do utilizador.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço Nitrum nas facas de chef?

O aço Nitrum confere à lâmina uma dureza superior, que se traduz num fio mais duradouro e numa maior resistência à corrosão e ao desgaste, ideal para uso profissional intensivo.

Como o cabo verde contribui para a segurança alimentar?

O cabo verde permite a codificação por cores, facilitando a diferenciação de alimentos (ex: carnes vermelhas) e auxiliando na prevenção da contaminação cruzada, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar como o HACCP.

Esta faca é adequada para ambientes com altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, suportando até 130°C, o que a torna segura para ambientes de cozinha profissional onde as temperaturas podem ser elevadas.

Qual a diferença entre a série 2900 e outras facas Arcos?

A série 2900 destaca-se pelo uso do aço Nitrum para uma durabilidade superior e pelo cabo ergonómico em polipropileno injetado, que oferece melhor estabilidade, higiene e resistência térmica, além de possuir identificação de cores para segurança alimentar.

É necessário comprar várias unidades desta faca?

Sim, a quantidade mínima de encomenda é de 6 unidades, o que é ideal para equipar cozinhas profissionais com um conjunto homogéneo de facas de alta qualidade para diferentes tarefas.