

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Profissional para Queijo 290mm com Dois Cabos

Informacoes do Produto

SKU:	AR792400	Modelo:	792400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002792403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	792400
EAN	8421002792403
Cor	Preto

Material

Inox

Descrição Resumida

Faca profissional para queijo de 290mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM e dois cabos em polioximetileno (POM), ideal para corte preciso e uso intensivo.

Descrição Completa

Apresentamos a Faca Corta Queijo Profissional Arcos Universal 290mm, uma ferramenta essencial para o corte preciso e eficiente de queijos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com construção em aço inoxidável de alta durabilidade e um design ergonômico com dois cabos, esta faca garante desempenho e segurança no manuseamento diário.

faca corta queijo profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	290mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência Térmica do Cabo	-40°C a 150°C
Fixação dos Cabos	Rebites machihembrados em aço inoxidável
Cor	Preto
Coleção	Universal Pro
Apto para Máquina de Lavar Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes, o gestor de uma loja gourmet ou o responsável de uma secção de laticínios em supermercados, que necessitam de uma ferramenta fiável para cortar diversos tipos de queijo com precisão e rapidez. A sua robustez torna-a adequada para uso contínuo em pastelarias e estabelecimentos de retalho que servem produtos de charcutaria e queijaria.

Faca Corta Queijo Profissional — Principais Vantagens

O aço inoxidável especial NITRUM® confere a esta faca uma dureza e um poder de corte excepcionais, garantindo durabilidade e resistência à corrosão mesmo em ambientes de cozinha intensivos. Os cabos em Polioximetileno (POM) suportam variações extremas de temperatura e o uso frequente em máquinas de lavar loiça industriais, assegurando higiene e longevidade sem deformação.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca profissional?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade, com a tecnologia exclusiva NITRUM®, que garante um corte excepcional e longa vida útil.

O cabo desta faca de queijo pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) é especialmente concebido para resistir a temperaturas extremas, de -40°C a 150°C, sendo totalmente apto para uso em máquinas de lavar loiça industriais sem sofrer deformações.

Quantos cabos tem esta faca corta queijo profissional?

Esta faca profissional conta com dois cabos, proporcionando uma pega mais firme e um controlo superior durante o corte, especialmente em queijos de maior dimensão ou consistência mais dura.

Qual a coleção a que pertence esta faca Arcos?

A faca cortador de queijo Arcos pertence à linha Universal Pro, conhecida pelo seu design clássico, funcionalidade diária e construção robusta para uso profissional intensivo.

?

Que tipo de estabelecimentos beneficiam desta faca corta queijo?

?

Estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, supermercados com secção de charcutaria/queijaria, pastelarias e lojas gourmet que necessitem de cortar queijo de forma regular e eficiente beneficiarão da performance e durabilidade desta faca profissional.