

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



Hotelequip.pt

Faca de Chef Serrilhada 200 mm Aço Inoxidável NITRUM - Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR292115	Modelo:	292115
Marca:	Arcos	EAN:	8421002005794

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	292115
EAN	8421002005794

Descrição Resumida

Faca de chef serrilhada de 200 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM para corte preciso. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas temperaturas e fácil de higienizar.

Descrição Completa

A faca de cozinheiro profissional da série 2900, com lâmina serrilhada de 200 mm em aço NITRUM®, garante cortes precisos e durabilidade excepcional para as exigências diárias de cozinhas profissionais e serviços de catering. O seu design ergonómico e higiénico assegura conforto e segurança alimentar.

faca de cozinheiro profissional — Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes que necessitam de precisão no corte de diversos alimentos, desde vegetais a carnes. No serviço de catering, a sua fiabilidade e facilidade de identificação por cor do cabo (opcional, não incluído neste modelo específico) auxiliam na manutenção das normas HACCP e na prevenção de contaminações cruzadas durante a preparação de ementas complexas. Adequada também para snack-bares e pastelarias que preparam ingredientes em volume.

Faca de Cozinheiro Serrilhada 200mm — Principais Vantagens

O aço NITRUM® exclusivo confere à lâmina de 200 mm uma dureza superior, mantendo o fio por mais tempo e resistindo à corrosão, essencial para o uso intensivo. O cabo ergonómico em polipropileno, com estabilidade a choques e resistência a temperaturas até 130°C, oferece uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga do utilizador. A união permanente entre lâmina e cabo por injeção garante a máxima higiene e durabilidade, em conformidade com as normativas europeias de segurança alimentar.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
--------------------	------------------------

Comprimento da Lâmina	200 mm
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Resistência Temperatura Cabo	120-130°C
Cor do Cabo	Preto
Série	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Perguntas Frequentes

Qual o principal benefício do aço NITRUM® nesta faca profissional?

O aço NITRUM® confere uma dureza superior e maior resistência à corrosão, assegurando que a faca mantém o fio por mais tempo e resiste ao uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este modelo de faca de cozinheiro é adequado para uso contínuo em serviços de buffet ou catering?

Sim, o cabo ergonômico em polipropileno injetado, resistente a altas temperaturas e com boa aderência, juntamente com a durabilidade do aço NITRUM®, tornam esta faca ideal para o uso contínuo em ambientes de serviço exigentes.

Como o design do cabo contribui para a segurança alimentar?

O cabo em polipropileno é injetado diretamente na lâmina, criando uma união permanente que elimina frestas onde bactérias possam acumular-se. Além disso, o material é higiênico e resistente a choques e altas temperaturas.

A lâmina serrilhada é mais vantajosa para cortar certos tipos de alimentos?

Sim, a lâmina serrilhada de 200 mm é particularmente eficaz para cortar alimentos com casca dura ou superfície mais resistente, como pão, citrinos ou alguns tipos de vegetais, permitindo

um corte mais fácil e limpo sem esmagar o interior.

É necessário encomendar um número mínimo de facas deste modelo?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para esta faca de cozinheiro é de 6 unidades, o que é ideal para equipar equipas de cozinha ou para renovar o stock de utensílios essenciais.