

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

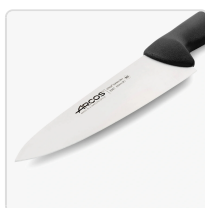


Faca de Cozinha Profissional 7" com Cabo Ergonómico e Higiénico

Informacoes do Produto

SKU:	AR292125	Modelo:	292125
Marca:	Arcos	EAN:	8421002292156

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	292125
EAN	8421002292156

Descricao Resumida

Faca de cozinha profissional de 7" (178 mm) com lâmina em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade e cabo ergonómico em polipropileno resistente a 130°C, com sistema de identificação por cores para higiene.

Descricao Completa

A Faca de Cozinha Arcos Série 2900, com lâmina de 7 polegadas em Aço Inoxidável Nitrum® e cabo ergonómico em polipropileno negro com sistema de identificação por cores, garante precisão e higiene em cortes intensivos. Ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e conformidade com normas sanitárias.

faca de cozinha — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de precisão em cada corte durante o rush do serviço, ou para o gestor de uma cozinha de hotel que exige ferramentas robustas e fáceis de identificar para cumprir as normas HACCP, esta faca de 7 polegadas oferece um desempenho consistente. É também uma solução fiável para estabelecimentos de menor dimensão como snack-bares e pastelarias que procuram um utensílio duradouro e higiénico para a sua operação diária.

Faca de Cozinha Resistente e Higiénica — Principais Vantagens

O aço inoxidável Nitrum® confere a esta faca uma dureza excecional, mantendo o fio por mais tempo e resistindo à corrosão. O cabo ergonómico em polipropileno, moldado por injeção, assegura uma pega firme e segura, mesmo em ambientes húmidos, e suporta temperaturas elevadas (até 130°C), facilitando a limpeza. O sistema de identificação por cores no cabo permite a segregação de alimentos, um requisito essencial para o controlo higiénico-sanitário e conformidade com normativas europeias.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum®
Comprimento da Lâmina	7" (178 mm)
Material do Cabo	Polipropileno

Cor do Cabo	Negro (com identificação de cor)
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Sistema de Identificação	Sim (por cores)
Série	2900
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço Nitrum®?
O aço Nitrum® oferece uma dureza superior, garantindo que a faca mantém o seu fio por mais tempo e resiste melhor à corrosão, o que se traduz em maior durabilidade e menor necessidade de afiações frequentes.
Como o sistema de identificação por cores contribui para a segurança alimentar?
O sistema de cores no cabo permite distinguir facilmente a faca utilizada para cada tipo de alimento (ex: carne crua, peixe, vegetais), prevenindo a contaminação cruzada e auxiliando na conformidade com as normas HACCP.
É seguro utilizar esta faca em ambientes com alta temperatura ou humidade?
Sim, o cabo em polipropileno é antideslizante e resistente a temperaturas até 130°C, garantindo uma pega segura mesmo em condições de trabalho exigentes e facilitando a limpeza em máquinas de lavar loiça industriais.
Esta faca é adequada para cortes de precisão ou tarefas mais pesadas?
Com a sua lâmina de 7 polegadas em aço Nitrum® e cabo ergonómico, esta faca é versátil, sendo ideal tanto para tarefas que exigem precisão, como para cortes mais intensivos em restaurantes, snack-bares ou cozinhas de hotelaria.
Qual a quantidade mínima de compra para este modelo?

A quantidade mínima de pedido para a Faca de Cozinha Arcos Série 2900 é de 6 unidades, garantindo que possa equipar a sua cozinha profissional com um conjunto homogéneo e fiável de utensílios.