

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Profissional para Queijo Lâmina 260mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR792300	Modelo:	792300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002792304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	792300
EAN	8421002792304

Descricao Resumida

Faca profissional para queijo com lâmina de 260mm em aço inoxidável NITRUM. Cabo ergonómico em POM, resistente a temperaturas extremas, ideal para cortes precisos e uso intensivo.

Descricao Completa

A faca profissional Arcos série Universal Pro com lâmina de 260 mm em aço NITRUM® garante cortes precisos e duradouros para o uso diário em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. O seu design clássico, aliado ao cabo ergonómico em Polioximetileno (POM), assegura conforto e segurança mesmo em longos períodos de utilização intensiva.

faca profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	260 mm
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência Térmica do Cabo	-40°C a 150°C
Fixação dos Rebites	Machihembrada em Aço Inoxidável
Coleção	Universal Pro

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses ou pizzarias que necessite de precisão no corte de ingredientes, ou para o gestor de um snack-bar que procure durabilidade e conforto para o uso diário na preparação de pratos. Esta faca é ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço que exigem utensílios fiáveis e de fácil manutenção.

Cortes Precisos — Principais Vantagens

A lâmina de 260 mm em aço NITRUM® desta faca profissional Arcos assegura um fio de corte excecionalmente resistente e de longa duração, ideal para enfrentar os desafios de uma cozinha

profissional. O cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) oferece uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos, e suporta variações extremas de temperatura, garantindo a higiene e segurança alimentar exigidas pelas normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® usado nesta faca?

O aço NITRUM® é uma fórmula exclusiva da Arcos que confere à lâmina uma dureza e resistência superiores, mantendo o fio de corte por muito mais tempo, o que é essencial para a eficiência em cozinhas profissionais.

O cabo de Polioximetileno (POM) é adequado para ambientes de cozinha?

Sim, o Polioximetileno (POM) é altamente resistente a impactos, à abrasão e a temperaturas extremas (de -40°C a 150°C), sendo também indeformável, o que o torna ideal para o uso intensivo e frequente em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Esta faca é indicada para quais tipos de corte em particular?

Com a sua lâmina de 260 mm, esta faca é extremamente versátil, sendo ideal para cortes precisos em carnes, peixes, legumes e frutas. É particularmente útil em tarefas que exigem um corte limpo e contínuo, como na preparação de mise en place ou no serviço de pratos que requerem apresentação cuidada.

Que manutenção é recomendada para esta faca profissional?

Para garantir a longevidade do fio e a higiene, recomenda-se lavar a faca à mão com água morna e detergente neutro, secando-a imediatamente após. Evitar o uso de máquinas de lavar loiça industriais ou produtos de limpeza abrasivos ajuda a preservar a integridade do aço NITRUM® e do cabo POM.

Esta faca vem acompanhada de algum acessório de transporte ou proteção?

Sim, cada faca Arcos série Universal Pro é fornecida numa embalagem individual, apresentada num estojo que garante a sua proteção durante o transporte e armazenamento, sendo um detalhe importante para a apresentação ou para oferecer como presente profissional.