

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Faca de Cozinheiro Profissional 300 mm - Lâmina NITRUM Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR290923	Modelo:	290923
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290930

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290923
EAN	8421002290930

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro profissional de 300 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho. Cabo ergonómico em polipropileno azul, resistente a 120-130°C, para higiene e segurança.

Descricao Completa

A Faca de Cozinheiro Profissional ARCOS Série 2900, com lâmina de 300 mm em aço inoxidável NITRUM®, garante um corte preciso e duradouro, ideal para o ritmo intensivo de cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico em polipropileno azul, resistente a altas temperaturas e com propriedades antideslizantes, assegura conforto e segurança durante a preparação de alimentos, cumprindo normas higiénico-sanitárias europeias.

Faca Cozinheiro Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Azul
Resistência Temperatura Cabo	120-130°C
Fixação Lâmina-Cabo	Injeção permanente
Linha	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes com elevado volume de serviço ou para o profissional de pastelaria que necessita de precisão no corte de ingredientes, a Faca de Cozinheiro ARCOS Série 2900 é uma ferramenta essencial. Adequada para estabelecimentos de snack-bar, hamburgarias e roulotes que exigem durabilidade e facilidade de higienização, esta faca garante eficiência no mise en place e durante o serviço contínuo, auxiliando no cumprimento das normas HACCP.

Faca de Cozinheiro Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® confere a esta faca de cozinheiro profissional uma dureza superior e uma excelente resistência à corrosão, assegurando um fio de corte mais duradouro mesmo em produções intensivas. A união permanente entre a lâmina e o cabo ergonómico de polipropileno, realizada por injeção, garante a máxima higiene ao eliminar fendas onde resíduos possam acumular-se, facilitando a limpeza e prevenindo contaminações cruzadas, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o principal benefício do aço NITRUM® nas lâminas ARCOS?

O aço NITRUM® é uma fórmula exclusiva da ARCOS que proporciona maior dureza, poder de corte e durabilidade à lâmina, resistindo melhor ao desgaste em ambientes de cozinha profissional.

Como o cabo de polipropileno azul contribui para a segurança alimentar?

O cabo é feito de polipropileno injetado, um material higiénico, antideslizante e resistente a altas temperaturas. A união permanente com a lâmina evita a acumulação de resíduos e facilita a limpeza, auxiliando no controlo higiénico-sanitário e na diferenciação de alimentos pelo código de cores, em conformidade com as normativas europeias.

Esta faca é adequada para qual tipo de estabelecimento?

É ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, snack-bares, hamburgarias, roulotes, pastelarias e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de uma ferramenta de corte robusta, durável e fácil de manter higienizada para um uso contínuo.

Qual a vantagem de ter um cabo com identificação de cor azul?

A cor azul no cabo serve para identificar o tipo de alimento com que a faca é utilizada, facilitando a separação e prevenindo contaminações cruzadas, um aspeto crucial para o controlo higiénico-sanitário em qualquer cozinha profissional.

Esta faca requer manutenção especial?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro para preservar a qualidade da lâmina e do cabo. Evitar o uso de produtos abrasivos e máquinas de lavar loiça industriais que possam danificar o fio ou o material. A afiação regular é necessária para manter o desempenho de corte superior.