

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 Pão Lâmina Serrilhada 200 mm Cabo Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	AR291400	Modelo:	291400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002291401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	291400
EAN	8421002291401
Cor	Amarelo

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca de pão profissional com lâmina serrilhada de 200 mm em aço inoxidável NITRUM. Cabo ergonómico em polipropileno amarelo para higiene e segurança no corte.

Descricao Completa

Esta faca de pão profissional, com lâmina serrilhada de 200 mm em aço inoxidável NITRUM, foi desenvolvida para um corte preciso e eficiente. O cabo ergonómico em polipropileno amarelo garante segurança e higiene na cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Faca de Pão
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Série	2900

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias com produção própria, restaurantes com serviço de pão fresco, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija um corte preciso e higiénico de pão e produtos de pastelaria.

Faca de Pão Serrilhada — Principais Vantagens

- ****Lâmina NITRUM:**** Aço inoxidável de alto desempenho que oferece maior dureza, resistência à corrosão e durabilidade do fio de corte.
- ****Cabo Ergonómico:**** Fabricado em polipropileno injetado, proporciona um manuseamento confortável e seguro, sendo antiderrapante e resistente a impactos.
- ****Higiene Otimizada:**** A cor amarela do cabo permite a identificação para usos específicos, prevenindo a contaminação cruzada, e o material é resistente a altas temperaturas para uma higienização eficaz.
- ****União Permanente:**** A ligação entre o cabo e a lâmina é feita por injeção, garantindo uma união robusta e duradoura, essencial para o uso profissional intensivo.

Qual a vantagem do aço NITRUM?

O aço inoxidável NITRUM é um tipo exclusivo de aço que oferece maior dureza, resistência à corrosão e durabilidade do fio de corte, resultando num desempenho superior e vida útil prolongada da lâmina.

Para que serve a cor amarela do cabo?

A cor amarela do cabo serve como um identificador visual para diferenciar o uso da faca por tipo de alimento, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter um controlo higiénico-sanitário rigoroso na cozinha, conforme as normas europeias.

Este cutelo pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, o cabo em polipropileno é resistente a altas temperaturas (até 130°C), tornando a faca adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma higienização eficaz.

Qual a durabilidade esperada do cabo?

O cabo em polipropileno injetado é projetado para ser altamente resistente a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais, assegurando uma longa durabilidade e mantendo as suas propriedades antiderrapantes e higiénicas.

É adequada para cortar outros alimentos além de pão?

Embora seja otimizada para pão devido à sua lâmina serrilhada, pode ser utilizada para cortar outros produtos com crosta ou casca, como bolos, frutas grandes ou vegetais, sempre respeitando as diretrizes de higiene por cor.