

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 de Chef 8" (203mm) Lâmina Nitrum Cabo Polipropileno Azul

Informacoes do Produto

SKU:	AR292123	Modelo:	292123
Marca:	Arcos	EAN:	8421002292132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	292123
EAN	8421002292132
Cor	Azul

Descricao Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de aço inoxidável Nitrum de 8" (203 mm) e cabo ergonómico de polipropileno azul. Ideal para corte preciso e seguro em cozinhas.

Descricao Completa

Esta faca de chef de 8" (203 mm) é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais, combinando uma lâmina de aço inoxidável Nitrum de alto desempenho com um cabo ergonómico de polipropileno azul.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento Lâmina	8" (203 mm)
Material Cabo	Polipropileno injetado
Cor Cabo	Azul
Resistência Térmica Cabo	120-130°C
Características Cabo	Estável a impactos, antiderrapante
União Lâmina/Cabo	Permanente por injeção
Sistema	Identificação por cor

Aplicações Profissionais

Esta faca de chef é uma ferramenta indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria, garantindo eficiência e higiene na preparação de alimentos. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, para o corte de carnes, vegetais e outros ingredientes.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a segurança alimentar e a produtividade são cruciais.
- Serviços de catering e eventos, que exigem equipamentos robustos e fiáveis.

- Hamburgarias, snack-bares e roulotes, para a preparação rápida e eficiente dos seus menus.
- Talhos e peixarias, na fase de preparação e desmanche de peças menores.

Faca de Chef — Principais Vantagens

- **Desempenho Superior:** A lâmina de aço inoxidável NITRUM oferece um corte preciso e uma durabilidade excecional, mantendo o fio por mais tempo.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** O sistema de identificação por cores no cabo permite a segregação de facas por tipo de alimento, minimizando o risco de contaminação cruzada, em conformidade com as normas europeias.
- **Conforto e Ergonomia:** O cabo ergonómico de polipropileno injetado proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de uso e prevenindo acidentes.
- **Resistência e Durabilidade:** Construída para suportar o ambiente exigente de uma cozinha profissional, com resistência a impactos e altas temperaturas, garantindo uma longa vida útil do equipamento.

Qual o material da lâmina e as suas principais vantagens?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável NITRUM, um material exclusivo que confere alto desempenho, durabilidade e uma excelente capacidade de retenção do fio de corte, ideal para uso intensivo.

O cabo desta faca é resistente e higiénico?

Sim, o cabo é feito de polipropileno injetado, um material plástico higiénico, estável a impactos, antiderrapante e resistente a altas temperaturas (120-130°C), garantindo segurança e durabilidade.

Para que serve o sistema de identificação por cor no cabo?

O sistema de identificação por cor permite diferenciar as facas para diferentes tipos de alimentos (ex: carnes cruas, vegetais), promovendo um controlo higiénico-sanitário eficaz e prevenindo a contaminação cruzada, conforme as normas europeias.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A combinação da lâmina NITRUM de alto desempenho, o cabo ergonómico e robusto, e a união permanente entre lâmina e cabo, tornam-na ideal para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional.

Como devo cuidar da minha faca para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se lavar a faca imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, secando-a bem para evitar manchas e corrosão. Afie regularmente com um fuzil adequado para manter o fio.