

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 para Peixe Profissional – Lâmina 170mm Aço Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR293100	Modelo:	293100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293108

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293100
EAN	8421002293108
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional para peixe com lâmina de 170mm em aço Nitrum de alto desempenho. Cabo ergonómico em polipropileno amarelo, resistente e higiénico, ideal para manusear pescado.

Descricao Completa

Esta faca para peixe profissional, com lâmina de 170mm em aço inoxidável Nitrum, foi desenvolvida para o manuseamento e preparação eficiente de pescado em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Lâmina	170 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Série	2900
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Estabilidade do Cabo	Boa a choques, antiderrapante
União Cabo/Lâmina	Permanente por injeção

Aplicações Profissionais

Esta faca é essencial para profissionais em peixarias, marisqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de restauração e cantinas que requerem o manuseamento e preparação de peixe fresco e congelado. Ideal para filetar, limpar e porcionar diversas espécies de pescado com precisão.

Faca para Peixe – Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, garantindo um corte preciso e durabilidade superior.

- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, proporcionando um manuseamento confortável e seguro, mesmo em uso prolongado.
- Resistência a altas temperaturas (até 130°C) e a impactos, assegurando uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- Sistema de identificação por cores no cabo para um controlo higiénico-sanitário eficaz, prevenindo a contaminação cruzada.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene geral da cozinha profissional.

Qual a vantagem do aço Nitrum na lâmina?

O aço inoxidável Nitrum é um tipo exclusivo de aço de alto desempenho e durabilidade, que confere à lâmina maior resistência à corrosão e um fio de corte mais duradouro, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Para que serve a cor amarela do cabo?

A cor amarela do cabo serve como um identificador visual, permitindo diferenciar a faca para o corte específico de pescado. Este sistema de cores ajuda a implementar um controlo higiénico-sanitário rigoroso, prevenindo a contaminação cruzada de alimentos.

O cabo é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, suportando até 120-130°C. Esta característica garante a sua durabilidade e segurança mesmo em ambientes de cozinha com variações térmicas.

Esta faca é adequada para uso intensivo?

Sim, a combinação da lâmina em aço Nitrum de alto desempenho com o cabo ergonómico e resistente a choques torna esta faca ideal para o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais.

Como garantir a higiene da faca?

Para garantir a máxima higiene, a faca deve ser lavada e desinfetada após cada utilização. O material do cabo e a união permanente com a lâmina facilitam a limpeza e impedem a acumulação de resíduos, contribuindo para a segurança alimentar.