

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

Faca para Peixe 180mm Aço Inoxidável Nitrum com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR293125	Modelo:	293125
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293153

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293125
EAN	8421002293153
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de peixe profissional com lâmina de 180mm em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas temperaturas e com sistema de identificação por cor para controlo higiénico.

Descricao Completa

A **facas para pescar Arcos Série 2900**, com lâmina de 7 polegadas em aço inoxidável NITRUM®, garante cortes precisos e duradouros para o manuseamento profissional de peixe. O seu cabo ergonómico em polipropileno negro, resistente a altas temperaturas e com superfície antideslizante, assegura conforto e segurança mesmo em uso intensivo, crucial para a mise en place rápida e o controlo de FIFO em cozinhas profissionais.

facas para pescar — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	7 polegadas
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Negro
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Sistema de Identificação de Cor	Sim (no cabo)
Linha	2900
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de peixe, marisqueiras, ou bancadas de preparação em hotéis que necessitam de precisão e higiene no corte. O sistema de identificação de cores no cabo, em conformidade com normativas europeias, permite uma segregação alimentar eficiente, essencial para cumprir normas HACCP em cozinhas profissionais e garantir a segurança alimentar dos clientes.

Faca para Pescado — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® confere uma dureza e resistência excepcionais ao desgaste, mantendo o fio por mais tempo e reduzindo a necessidade de afiações frequentes. O cabo ergonómico em polipropileno injetado não só proporciona uma pega confortável e segura, minimizando o risco de acidentes durante o serviço, como também é higiénico e resistente a temperaturas elevadas, permitindo a sua lavagem em máquinas industriais sem deformação.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, garantindo uma maior durabilidade da lâmina e menos necessidade de manutenção.

O sistema de identificação de cor é obrigatório?

Embora não seja estritamente obrigatório em todos os estabelecimentos, é altamente recomendado para cumprir normativas de higiene e segurança alimentar, como as HACCP, prevenindo a contaminação cruzada.

Qual a temperatura máxima que o cabo suporta?

O cabo em polipropileno injetado suporta temperaturas entre 120°C e 130°C, permitindo a sua lavagem em máquinas de lavar loiça industriais.

Esta faca é adequada para uso profissional contínuo?

Sim, a combinação do aço NITRUM® com o cabo ergonómico e resistente foi concebida para uso prolongado e intensivo em ambientes de cozinha profissional.

O que significa "7 polegadas" para a lâmina?

As 7 polegadas (aproximadamente 17.8 cm) referem-se ao comprimento da lâmina, um tamanho versátil ideal para filetar e preparar diferentes tipos de pescado com precisão.