

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

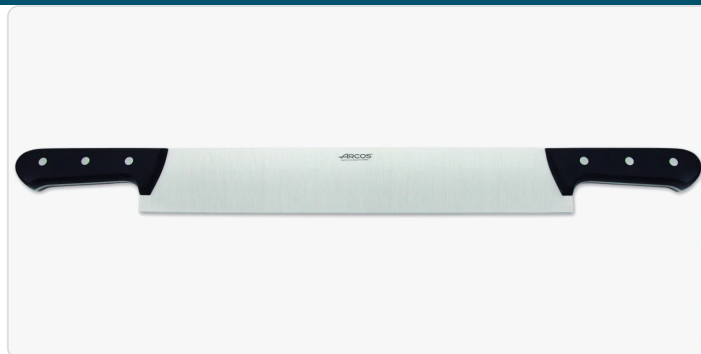


Faca para Queijo Profissional 400mm Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR790900	Modelo:	790900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002790904

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	790900
EAN	8421002790904

Descricao Resumida

Faca para queijo profissional com lâmina de 400 mm em aço inoxidável Nitrum, ideal para cortes precisos. Cabo ergonómico em POM, resistente a temperaturas extremas.

Descricao Completa

A faca de cozinha profissional Arcos Universal Pro, com lâmina de 400 mm em aço inoxidável NITRUM®, foi concebida para cortes precisos e intensivos no dia-a-dia de cozinhas profissionais exigentes. O seu cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) garante conforto e segurança, mesmo em turnos prolongados, sendo um utensílio indispensável para garantir a eficiência no *mise en place*.

faca de cozinha profissional — Aplicações Profissionais

A faca Arcos Universal Pro é ideal para chefs em restaurantes tradicionais e de cozinha portuguesa que necessitam de precisão e durabilidade em cortes de carne, peixe e vegetais. Para o responsável de cozinha em hotéis e unidades de catering, oferece fiabilidade contínua durante o serviço, suportando uso intensivo e frequentes ciclos de limpeza. É também uma escolha acertada para estabelecimentos com elevado volume de produção, como cantinas empresariais ou escolares, onde a robustez e o desempenho consistente são cruciais.

Faca de Cozinha Universal Pro — Principais Vantagens

A lâmina exclusiva em aço NITRUM® desta faca assegura um corte excecionalmente afiado e uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, distinguindo-a de facas de qualidade inferior. O cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) oferece uma aderência segura e confortável, resistindo a temperaturas extremas (de -40°C a 150°C) e garantindo a higiene e a longevidade do utensílio, mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM® de 400 mm
Cabo	Polioximetileno (POM) ergonómico, resistente a temperaturas extremas (-40°C a 150°C)
Coleção	Universal Pro

Peso	1150 g
Fixação do Cabo	Rebites machihembrados em aço inoxidável
Embalagem	Estojo individual

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço NITRUM® utilizado nesta faca?

O aço NITRUM® é uma fórmula exclusiva da Arcos que confere à lâmina maior dureza, poder de corte e uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste, prolongando a vida útil do utensílio.

O cabo em Polioximetileno (POM) é seguro para ambientes profissionais quentes?

Sim, o Polioximetileno (POM) utilizado no cabo desta faca é altamente resistente a temperaturas extremas, suportando desde -40°C até 150°C, o que garante a sua integridade e segurança mesmo em cozinhas com elevadas temperaturas.

Esta faca é adequada para qual tipo de corte?

Com a sua lâmina de 400 mm e excelente afiação, esta faca é ideal para cortes longos e precisos em grandes peças de carne, peixe, bem como para a preparação de vegetais em maior escala, sendo versátil para diversas tarefas na cozinha profissional.

Como o design ergonómico contribui para o uso profissional?

O design ergonómico do cabo em POM minimiza a fadiga do utilizador durante longos períodos de trabalho, proporcionando uma aderência firme e segura que reduz o risco de acidentes e aumenta a precisão nos cortes, essencial para a produtividade em cozinhas movimentadas.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta faca?

Estabelecimentos como restaurantes de grande dimensão, hotéis com serviço de banquetes, unidades de catering e matadouros ou talhos que necessitem de realizar cortes precisos e contínuos em grandes volumes de carne ou peixe, beneficiarão da robustez e do comprimento

da lâmina desta faca profissional.