

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: 22/07/2026

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



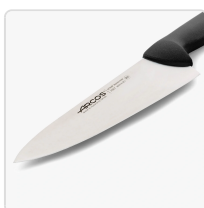
Acesso rapido
ao produto

Faca de Chef 200 mm Aço Inoxidável Nitrum Cabo Ergonómico Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR290725	Modelo:	290725
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290756

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290725
EAN	8421002290756
Cor	Preto

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de chef de 200 mm com lâmina em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade e cabo ergonômico em polipropileno preto. Ideal para cortes precisos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A faca de chef com lâmina em aço inox de 200mm, concebida para uso profissional contínuo, garante precisão e durabilidade em todas as tarefas de corte. O seu cabo ergonômico em polipropileno proporciona conforto e segurança, mesmo em ambientes de produção intensiva, facilitando a diferenciação de alimentos para cumprir normas HACCP.

faca de chef — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Coleção	Série 2900
Cor do Cabo	Negro
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e pastelarias. Para o cozinheiro de snack-bar ou roulote que necessita de uma ferramenta fiável e versátil para preparação

diária, desde picar vegetais a cortar carnes, garantindo sempre o cumprimento das normas higiénico-sanitárias.

Faca de Chef 200mm — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® oferece dureza e resistência superiores, mantendo o fio por mais tempo. O cabo ergonómico, moldado em polipropileno injetado, assegura uma pega firme e segura, reduzindo a fadiga em longos períodos de uso e resistindo a temperaturas elevadas e choques. A união permanente entre lâmina e cabo garante a máxima higiene, eliminando fendas onde possam acumular-se bactérias, essencial para o controlo sanitário.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade, com a exclusiva tecnologia NITRUM®, que confere maior dureza e poder de corte.

Qual a vantagem do cabo ergonómico?

O cabo em polipropileno injetado é ergonómico, proporcionando uma aderência segura e confortável, o que reduz a fadiga durante o uso prolongado. É também higiénico, resistente a golpes e a altas temperaturas (até 130°C).

Como o cabo contribui para a higiene?

A união permanente entre o cabo e a lâmina, realizada através de injeção, impede a acumulação de resíduos e bactérias em fendas, facilitando a limpeza e garantindo um elevado controlo higiénico-sanitário, em conformidade com as normativas europeias.

Qual a utilidade da identificação por cores no cabo?

Embora este modelo específico tenha cabo negro, a série 2900 utiliza identificadores de cores nos cabos para diferenciar o tipo de alimento a ser cortado. Esta prática é fundamental para evitar contaminação cruzada e cumprir rigorosas normas de segurança alimentar.

?

Esta faca é adequada para qual tipo de estabelecimento?

Sim, esta faca de chef é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares e roulotes a restaurantes tradicionais e cozinhas de hotelaria, devido à sua versatilidade, durabilidade e facilidade de manutenção higiénica.