

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Profissional para Bacalhau e Pão 440 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR791600	Modelo:	791600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002791604

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	791600
EAN	8421002791604
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional de 440 mm com lâmina em aço inoxidável e cabo de polietileno branco, ideal para corte preciso de bacalhau e pão em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca profissional de 440 mm foi concebida para o corte preciso de bacalhau e pão, essencial em cozinhas com elevada produção e exigência de fatias uniformes.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	440 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Polietileno Branco

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, padarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de cortar bacalhau ou pão em fatias uniformes e eficientes. A sua lâmina longa e robusta adapta-se perfeitamente a estas tarefas específicas.

Faca para Bacalhau e Pão — Principais Vantagens

- Precisão de Corte:** A lâmina de 440 mm permite obter fatias longas e uniformes de bacalhau e pão, otimizando a apresentação e o porcionamento.
- Durabilidade Elevada:** Fabricada em aço inoxidável, a lâmina oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- Higiene Otimizada:** O cabo em polietileno branco é fácil de limpar e resistente à proliferação bacteriana, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- Manuseamento Seguro:** O design do cabo proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado e aumentando a segurança do operador.
- Versatilidade de Uso:** Embora especializada, a sua robustez permite o corte de outros alimentos de grande dimensão ou textura similar.

Como garantir a durabilidade da lâmina?

Para prolongar a vida útil da lâmina, limpe-a imediatamente após cada uso com água e detergente neutro, seque-a completamente e armazene-a num local seguro para evitar danos. A afiação regular com uma fuzil ou pedra de afiar também é crucial.

Esta faca é adequada para outros tipos de alimentos?

Embora seja otimizada para bacalhau e pão, a sua lâmina longa e afiada pode ser utilizada para cortar outros alimentos de grande volume ou com texturas que beneficiem de um corte longo e único, como certos tipos de carnes assadas ou vegetais grandes.

Qual a importância do cabo de polietileno?

O cabo de polietileno é fundamental pela sua resistência à humidade, facilidade de higienização e durabilidade. Proporciona uma superfície não porosa que impede a acumulação de resíduos e bactérias, essencial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

É necessário afiar a faca antes do primeiro uso?

As facas profissionais são geralmente fornecidas com um bom fio de fábrica. No entanto, uma afiação fina ou um assentamento com uma fuzil antes do primeiro uso pode otimizar o desempenho inicial e adaptá-la às preferências do utilizador.

Como devo armazenar esta faca em segurança?

Para a segurança do pessoal e proteção da lâmina, armazene a faca em bainhas protetoras, blocos de facas, barras magnéticas ou em gavetas com divisórias. Evite o contacto direto com outras ferramentas para prevenir danos no fio.