

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



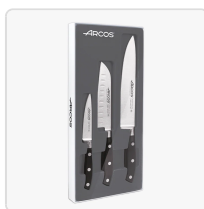
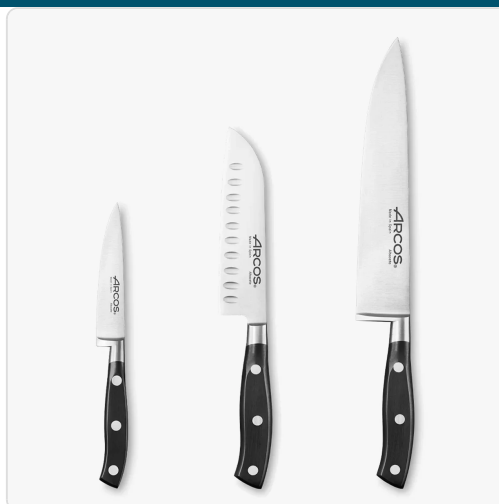
Hotelequip.pt

Conjunto de Facas Forjadas, 3 peças, Aço Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR807710	Modelo:	807710
Marca:	Arcos	EAN:	8421002010880

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	807710

EAN	8421002010880
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 3 facas forjadas em aço inoxidável Nitrum, com cabos ergonômicos em Polioximetileno (POM) de alta resistência. Essencial para a cozinha profissional.

Descricao Completa

Este conjunto de 3 facas forjadas em aço inoxidável Nitrum oferece um desempenho superior e durabilidade para as exigências diárias da cozinha profissional. Concebido para proporcionar um manuseamento confortável e seguro, é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Conjunto de Facas Forjadas
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Forjado NITRUM
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Peso Total	729 g
Resistência Térmica do Cabo	-40°C a 150°C
Remaches	Aço Inoxidável
Conteúdo	3 Facas em estojo
Coleção	Riviera

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas empresariais e hospitalares. Essencial em hamburgarias, snack-bares e pastelarias com confecção, bem como em serviços de catering e hotéis que exigem ferramentas de corte fiáveis e de alto desempenho para a preparação diária de

alimentos.

Facas Forjadas — Principais Vantagens

- **Durabilidade Excepcional:** Lâminas em aço inoxidável forjado NITRUM, garantindo um fio duradouro e resistência à corrosão e ao desgaste.
- **Ergonomia Avançada:** Cabos em Polioximetileno (POM) com design estilizado, adaptam-se à mão para um manuseamento confortável e seguro, mesmo em uso prolongado.
- **Resistência Térmica:** Os cabos suportam temperaturas extremas, de -40°C a 150°C, aumentando a segurança e a vida útil do produto.
- **Higiene e Manutenção:** Materiais de alta qualidade e remaches em aço inoxidável facilitam a limpeza e garantem a higiene na cozinha profissional.
- **Versatilidade:** Conjunto de 3 peças para diversas tarefas de corte, desde picar a fatiar, otimizando a eficiência na preparação.

Qual a composição do aço NITRUM?

O aço NITRUM é um aço inoxidável forjado exclusivo, de alto desempenho e durabilidade, desenvolvido para oferecer um fio mais resistente e uma maior vida útil da lâmina.

O cabo em POM é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) é projetado para resistir a temperaturas extremas, variando de -40°C a 150°C, além de ser resistente a produtos corrosivos.

Este conjunto de facas é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A construção forjada, o aço NITRUM e os cabos robustos em POM tornam este conjunto ideal para as exigências de uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Como devo realizar a manutenção e limpeza destas facas?

Recomenda-se lavar as facas à mão com detergente neutro e secá-las imediatamente após o uso para preservar o fio e evitar manchas. Evite máquinas de lavar louça para prolongar a vida útil.

As facas vêm afiadas e prontas a usar?

Sim, as facas são fornecidas com um fio de fábrica otimizado, prontas para serem utilizadas de imediato na sua cozinha profissional.