

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Cozinheiro Serrilhada 200 mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR292110	Modelo:	292110
Marca:	Arcos	EAN:	8421002005589

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	292110
EAN	8421002005589
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 200 mm com lâmina serrilhada em aço inoxidável NITRUM para corte preciso. Cabo ergonómico em polipropileno amarelo, resistente e higiénico.

Descricao Completa

Apresentamos a faca de cozinheiro profissional ARCOS Série 2900, concebida para cortes precisos e duradouros. Com lâmina serrilhada em aço inoxidável NITRUM® de 200 mm e cabo ergonómico de polipropileno amarelo, este utensílio garante um manuseamento seguro e higiénico, essencial para a operação em cozinhas profissionais e restaurantes com alto volume de serviço.

faca cozinheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Série	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes tradicionais portugueses, snack-bares movimentados e pastelarias que necessitam de um corte eficiente e higiénico. O cabo de cor amarela permite a diferenciação de alimentos, auxiliando no cumprimento das normas HACCP e na prevenção de contaminação cruzada durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A faca ARCOS Série 2900 destaca-se pela sua lâmina serrilhada em aço NITRUM®, que assegura um corte superior e uma durabilidade excecional, resistindo ao uso intensivo em cozinhas profissionais. O cabo ergonómico de polipropileno injetado, resistente a temperaturas até 130°C e com superfície antideslizante, proporciona segurança e conforto, enquanto a codificação por cores do cabo cumpre rigorosos padrões sanitários europeus.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nesta faca profissional?

O aço NITRUM® garante uma dureza superior, excelente retenção de fio e uma notável resistência à corrosão, resultando numa maior durabilidade e desempenho de corte ao longo do tempo.

Como o cabo amarelo contribui para a segurança alimentar?

O cabo amarelo permite a identificação visual rápida da faca, facilitando a sua utilização exclusiva para determinados tipos de alimentos e auxiliando na prevenção da contaminação cruzada, em conformidade com as normas europeias de higiene.

Esta faca é adequada para uso em ambientes com temperaturas elevadas?

Sim, o cabo de polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, suportando até 120-130°C, o que a torna segura para ambientes de cozinha profissional com variações de temperatura.

Qual a importância da união permanente entre o cabo e a lâmina?

A união permanente através de injeção previne a acumulação de resíduos alimentares nas junções, garantindo uma maior higiene e facilitando a limpeza, o que é crucial para cumprir as normas sanitárias em cozinhas profissionais.

Posso encomendar quantidades inferiores a 6 unidades desta faca?

Não, a quantidade mínima de encomenda para esta faca profissional é de 6 unidades, garantindo assim a otimização de custos logísticos e de embalagem para estabelecimentos que necessitam de reabastecer o seu stock de forma eficiente.