

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 rápido
ao produto

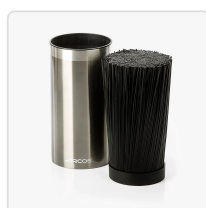
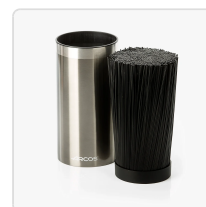
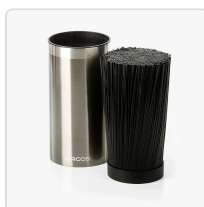
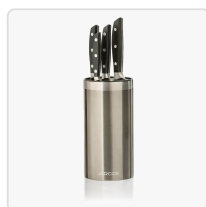
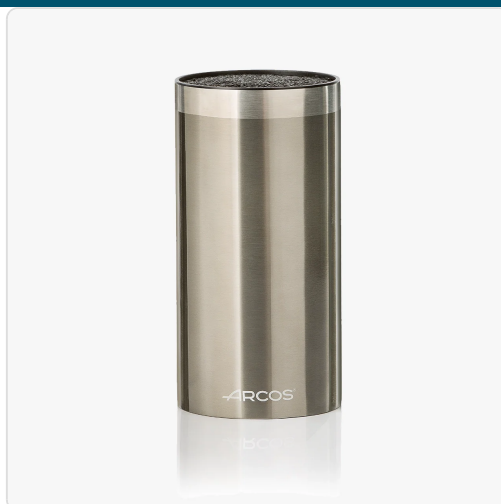


Bloco Universal para Facas até 20 cm, Aço Inoxidável Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	AR794900	Modelo:	794900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002794902

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	794900
EAN	8421002794902
Cor	Cinzeno
Material	Inox

Descricao Resumida

Bloco universal em aço inoxidável lacado a cinzeno, com interior de fibras de polipropileno, ideal para organizar e proteger facas até 20 cm de lâmina.

Descricao Completa

O bloco universal para facas ARCOS 794900, com acabamento lacado em cinza e interior em fibras de polipropileno, assegura a proteção e organização do seu conjunto de cutelaria profissional. Concebido para manter as suas lâminas afiadas e em perfeitas condições, oferece um acesso rápido e seguro, integrando-se harmoniosamente na sua cozinha profissional.

bloco facas profissional — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	160 x 100 x 240 mm
Material Exterior	Aço Inoxidável Lacado
Material Interior	Fibras de Polipropileno
Capacidade Máxima Lâmina	Até 20 cm
Cor	Cinza
Unidades por Caixa	1

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de todas as dimensões, desde pequenas tascas e snack-bares com elevado volume de serviço, a cozinhas profissionais de hotéis e unidades de catering que exigem organização e segurança. O gestor de cozinha que procura otimizar o espaço e a vida útil dos seus utensílios de corte encontrará neste bloco a solução perfeita para o *mise en place* diário.

Bloco de Facas Profissional — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável lacado confere durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas HACCP. O interior com fibras de polipropileno protege as lâminas, evitando o desgaste prematuro e mantendo o fio de corte intacto por mais tempo, uma vantagem competitiva em ambientes de produção intensiva. O design moderno em cinza acrescenta um toque de sofisticação à bancada da cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Que tipo de facas posso guardar neste bloco?

Este bloco universal é ideal para guardar facas com lâminas de até 20 cm de comprimento, incluindo facas de chef, de legumes, de desossar e outras peças essenciais para a confeção profissional.

Como as fibras de polipropileno protegem as minhas facas?

As fibras flexíveis acomodam individualmente cada lâmina, prevenindo o contacto entre elas e com outras superfícies, o que evita riscos, entalhes e a perda do fio de corte, prolongando significativamente a vida útil das suas facas profissionais.

É fácil de limpar e manter em conformidade com as normas de higiene?

Sim, o exterior em aço inoxidável lacado é resistente à corrosão e fácil de higienizar com os produtos de limpeza adequados. As fibras interiores, embora não removíveis para lavagem, são densas e permitem uma limpeza superficial eficaz, contribuindo para a manutenção das normas HACCP. Recomenda-se a limpeza periódica do exterior e a verificação do interior.

?

Qual o espaço que este bloco ocupa na bancada?

Com dimensões de 160 mm de comprimento, 100 mm de profundidade e 240 mm de altura, este bloco oferece uma capacidade generosa para múltiplas facas sem ocupar um espaço excessivo na bancada, sendo uma solução compacta para cozinhas com limitações de área.

Este bloco é adequado para facas de cerâmica?

Embora as fibras de polipropileno sejam suficientemente suaves para a maioria das lâminas, não é especificamente recomendado para facas de cerâmica. Estas facas são extremamente frágeis e podem lascar ou quebrar se manuseadas incorretamente em blocos universais. Para facas de cerâmica, é preferível usar blocos magnéticos ou individuais de madeira/bambu.