

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



Faca para Pescado 170mm, Lâmina Nitrum, Cabo Ergonómico Azul

Informacoes do Produto

SKU:	AR293123	Modelo:	293123
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293139

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293123
EAN	8421002293139
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional para pescado com lâmina de 170mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico em polipropileno azul, ideal para manuseamento e preparação de peixe.

Descricao Completa

Esta faca para pescado de 170mm, da série 2900, foi desenvolvida para o manuseamento e preparação eficiente de peixe, combinando uma lâmina em aço inoxidável Nitrum com um cabo ergonómico em polipropileno.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Para Pescado
Comprimento da Lâmina	170 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Azul
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Série	2900

Aplicações Profissionais

Esta faca é essencial para profissionais em marisqueiras, restaurantes especializados em peixe, peixarias, hotéis com serviço de peixe fresco e qualquer cozinha profissional que exija precisão no manuseamento e preparação de pescado, desde a limpeza ao corte.

Faca para Pescado — Principais Vantagens

- Durabilidade e Desempenho:** Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto rendimento, garantindo um corte preciso e duradouro.
- Ergonomia e Segurança:** Cabo ergonómico em polipropileno injetado, antideslizante e resistente a altas temperaturas, para um manuseamento confortável e seguro.
- Higiene Superior:** A união permanente entre o cabo e a lâmina, através do processo de injeção, impede a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e manutenção.

- **Controlo Higiénico-Sanitário:** O cabo azul permite a identificação do uso exclusivo para pescado, em conformidade com as normas europeias de segurança alimentar.
- **Resistência:** Material do cabo com boa estabilidade a impactos e resistente a temperaturas elevadas, prolongando a vida útil do utensílio.

Qual a vantagem do aço Nitrum nesta faca?

O aço inoxidável Nitrum é um exclusivo que oferece maior dureza, poder de corte e durabilidade do fio, resultando num desempenho superior e numa vida útil prolongada da lâmina.

O cabo azul tem alguma função específica?

Sim, o cabo azul serve como identificador de cor para diferenciar o uso da faca, indicando que deve ser utilizada exclusivamente para pescado. Isto ajuda a implementar um controlo higiénico-sanitário eficaz na cozinha profissional, seguindo as normativas europeias.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

O cabo em polipropileno é resistente a altas temperaturas (até 130°C) e o aço Nitrum é durável, tornando a faca adequada para lavagem em máquinas de lavar louça industriais. Contudo, para preservar o fio da lâmina, recomenda-se a lavagem manual sempre que possível.

É adequada para que tipo de peixe?

Com a sua lâmina de 170mm, esta faca é versátil e adequada para o manuseamento e corte de diversos tipos de peixe, desde a filetagem de peixes médios até à preparação de postas e porções em cozinhas profissionais.

Como garantir a durabilidade do fio da lâmina?

Para manter o fio da lâmina afiado e prolongar a sua durabilidade, recomenda-se o uso regular de um fuzil de afiar adequado e a limpeza imediata após cada utilização. Evite cortar sobre superfícies duras como metal ou pedra.