

# 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 Chef Lâmina Aço Inox Nitrum 200 mm Cabo Polipropileno Branco

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | AR292124 | Modelo: | 292124        |
| Marca: | Arcos    | EAN:    | 8421002004858 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Arcos         |
| Modelo | 292124        |
| EAN    | 8421002004858 |
| Cor    | Branco        |

### Descricao Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de 200 mm em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho e durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno para máxima higiene e segurança no corte.

### Descricao Completa

A Faca de Chef Série 2900 da Arcos, com lâmina de 200mm em aço inox NITRUM®, garante precisão e durabilidade em cortes multiusos. O cabo ergonómico em polipropileno injetado oferece conforto e segurança, mesmo em operações intensivas, cumprindo normas de higiene.

#### Faca Chef — Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em estabelecimentos de diversas dimensões, desde snack-bares e hamburguerias que necessitam de cortes rápidos e precisos, até cozinhas profissionais em restaurantes e hotéis que exigem fiabilidade e higiene. Para o profissional de pastelaria que necessita de precisão em confeitaria ou o gestor de cozinha que procura durabilidade para produção contínua.

#### Faca de Chef Arcos 200mm — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM® confere um gume excecionalmente duro, resistente à corrosão e de longa duração. O cabo ergonómico em polipropileno, resistente a temperaturas de até 130°C e com propriedades antideslizantes, assegura uma pega firme e segura. A união permanente entre lâmina e cabo, através de injeção, garante máxima higiene e previne a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e o cumprimento das normas HACCP.

#### Características Técnicas

|                       |                                             |
|-----------------------|---------------------------------------------|
| Lâmina                | Aço Inoxidável NITRUM®                      |
| Comprimento da Lâmina | 200 mm                                      |
| Cabo                  | Polipropileno Injetado (resistente a 130°C) |
| Série                 | 2900                                        |

|                               |                                                        |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Identificação de Cores</b> | Sim (dependente do modelo de cor)                      |
| <b>Normas de Higiene</b>      | Conforme normas europeias (identificação de alimentos) |

### Perguntas Frequentes

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Qual o tipo de aço da lâmina desta faca de chef?</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto desempenho e durabilidade, com a designação NITRUM®, que garante um fio excecional e resistência à corrosão.                                                                                                                                                                              |
| <b>O cabo desta faca de cozinha profissional é resistente ao calor?</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sim, o cabo é feito de polipropileno injetado e é resistente a altas temperaturas, suportando entre 120°C a 130°C, o que permite a sua utilização em ambientes de cozinha com variações térmicas.                                                                                                                                        |
| <b>Como o sistema de cores do cabo contribui para a higiene?</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| O sistema de identificação por cores do cabo permite diferenciar as facas de acordo com os alimentos que são cortados (ex: carne, peixe, vegetais). Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a assegurar o cumprimento das normas higiénico-sanitárias em vigor, como as diretrizes HACCP.                                         |
| <b>Qual a diferença entre esta faca e uma faca de cozinha genérica?</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| A diferença reside na qualidade do material (aço NITRUM®), no design ergonómico e higiénico do cabo injetado (resistente a altas temperaturas e com união permanente à lâmina), e no sistema de identificação de cores para controlo sanitário, características que proporcionam maior durabilidade, segurança e conformidade normativa. |
| <b>Quantas unidades mínimas é possível encomendar desta faca de chef profissional?</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| A quantidade mínima de encomenda para esta faca é de 6 unidades, o que a torna ideal para equipar cozinhas profissionais ou para compras em volume por estabelecimentos de restauração e hotelaria.                                                                                                                                      |