

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Pastelaria 250 mm Lâmina Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR293224	Modelo:	293224
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293245

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293224
EAN	8421002293245
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de pastelaria profissional com lâmina de 250 mm em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas temperaturas e choques.

Descricao Completa

Facilite a confeção de bases de pastelaria com a Faca de Pastelaria Arcos Série 2900, equipada com lâmina de 250 mm em aço inoxidável NITRUM® para cortes precisos e duradouros. O seu cabo ergonómico em polipropileno injetado, resistente a altas temperaturas (até 130°C) e com superfícies antideslizantes, garante manuseamento seguro e higiénico, essencial para cumprir normas sanitárias europeias.

Faca Pastelaria — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	250 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Mango Coleção	2900
Cor do Cabo	Branco
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e padarias que necessitam de precisão na preparação de bases de bolo, tortas e outras sobremesas. Para o pasteleiro profissional que procura eficiência e segurança alimentar, esta faca garante um corte limpo e higiénico, facilitando a mise en place em produções de média escala, como numa pastelaria de bairro ou numa cozinha de hotel.

Faca de Pastelaria Arcos — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® confere uma dureza e durabilidade superiores, mantendo o fio por mais tempo, o que reduz a necessidade de afiações frequentes em ambientes de produção intensa. O sistema de identificação por cor no cabo, como o branco neste modelo, permite segregar o uso da faca por tipo de alimento, auxiliando na prevenção de contaminações cruzadas e no cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, garantindo uma performance superior e maior longevidade.

Como o cabo ergonómico contribui para a segurança?

O cabo em polipropileno injetado possui um design ergonómico e superfícies antideslizantes, que asseguram uma pega firme e segura, mesmo com as mãos molhadas ou gordurosas, minimizando o risco de acidentes.

Qual a importância da resistência térmica do cabo?

A resistência a altas temperaturas (até 130°C) permite que o cabo seja lavado em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza e higienização eficazes, essenciais para cumprir as normas sanitárias em cozinhas profissionais.

Como o sistema de cores ajuda no controlo higiénico-sanitário?

A cor distinta do cabo (neste caso, branco) permite associar a faca a um tipo específico de alimento, prevenindo a contaminação cruzada entre diferentes ingredientes e auxiliando na conformidade com as diretrizes HACCP.

Qual o comprimento ideal desta faca para bases de pastelaria?

Com 250 mm de lâmina, esta faca é ideal para cortar e seccionar bases de bolos e tortas de diversos diâmetros com precisão, facilitando o trabalho de camadas e recheios em pastelaria profissional.

?