

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



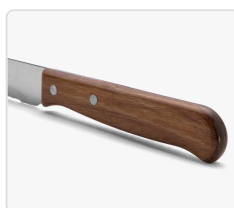
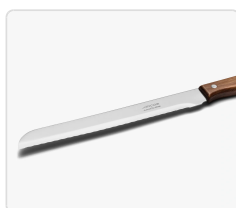
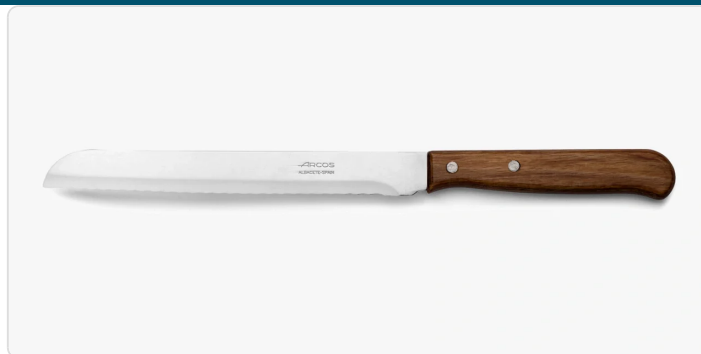
Hotelequip.pt

Faca para Pão Lâmina 170 mm Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR101501	Modelo:	101501
Marca:	Arcos	EAN:	8421002101519

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	101501
EAN	8421002101519
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca para pão de 170 mm com lâmina em aço inoxidável Nitrum e cabo em madeira comprimida. Ideal para cortes precisos em padarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca para pão de 170 mm, com lâmina em aço inoxidável Nitrum, foi desenvolvida para cortes precisos e eficientes em diversos tipos de pão, garantindo durabilidade e desempenho em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	170 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Dureza da Lâmina	52 HRc
Composição Média do Aço	0,30 % C, 14 % Cr, 0,30 % Mn, 0,20 % Si
Material do Cabo	Madeira comprimida com resina
Rebites	Aço inoxidável estampados

Aplicações Profissionais

Esta faca é um utensílio essencial para padarias, pastelarias com produção própria, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. A sua lâmina serrilhada permite cortar pão de diferentes texturas, desde broas rústicas a pão de forma, com facilidade e sem esmagar.

Faca para Pão — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alta qualidade, resistente à corrosão e com excelente retenção de fio.
- Cabo em madeira comprimida com resina, que oferece maior resistência à água e durabilidade.
- Design ergonómico que proporciona um manuseamento seguro e confortável durante o corte.
- Rebites estampados em aço inoxidável garantem uma montagem robusta e duradoura.

- Ideal para cortes precisos e eficientes em todo o tipo de pão, otimizando o trabalho na cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada da lâmina?

A lâmina em aço inoxidável Nitrum, com uma dureza de 52 HRC e alto teor de cromo, oferece excelente resistência à corrosão e uma durabilidade prolongada, mantendo o fio por mais tempo.

O cabo de madeira é resistente à água?

Sim, o cabo é fabricado em madeira comprimida com lâminas de resina, o que melhora significativamente a sua resistência à água e aumenta a durabilidade da peça, mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Embora o cabo tenha sido concebido para maior resistência à água, para prolongar a vida útil da faca e manter a integridade da madeira, recomenda-se a lavagem manual e secagem imediata.

Qual a aplicação principal desta faca em cozinhas profissionais?

Esta faca é ideal para o corte de pão em padarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering, permitindo obter fatias uniformes e sem rasgar a crosta ou o miolo.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este artigo?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca é de 12 unidades, adequada para equipar a sua cozinha profissional com um conjunto completo.