

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto

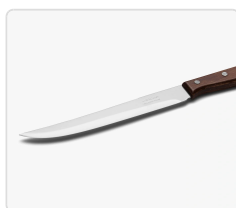
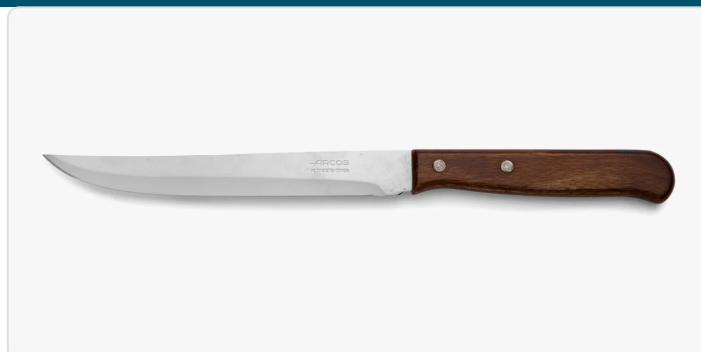


Faca de Cozinha Profissional 155 mm Lâmina Aço Inoxidável Cabo Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	AR100701	Modelo:	100701
Marca:	Arcos	EAN:	8421002100710

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	100701
EAN	8421002100710

Descricao Resumida

Faca de cozinha profissional com lâmina de 155 mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e resistência à corrosão. Cabo ergonómico em madeira comprimida com rebites de aço.

Descricao Completa

Esta faca de cozinha profissional de 155 mm é projetada para uso intensivo, apresentando uma lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta resistência e um cabo robusto em madeira comprimida.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço inoxidável martensítico NITRUM
Comprimento da Lâmina	155 mm
Dureza da Lâmina	Mínimo 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 uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, adaptando-se a diversas necessidades de corte e preparação. É ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas (escolares, empresariais e hospitalares), bem como em pastelarias com confecção, snack-bares e estabelecimentos de catering. A sua versatilidade permite o corte preciso de legumes, carnes, peixes e outros ingredientes, tornando-a indispensável para o trabalho diário.

Faca de Cozinha Profissional — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta performance, garantindo um fio duradouro e excelente poder de corte.
- Elevada resistência à corrosão, graças ao alto teor de cromo na composição do aço.
- Cabo em madeira comprimida com resina, que oferece maior resistência à água e durabilidade, mesmo em ambientes de lavagem intensiva.
- Montagem robusta e segura com rebites estampados de aço inoxidável, assegurando a longevidade da peça.
- Design clássico e ergonômico que proporciona um manuseio confortável e seguro durante longas horas de trabalho.

Qual o material da lâmina e as suas características?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico NITRUM, com alto teor de Cromo para resistência à corrosão, e atinge uma dureza mínima de 52 HRC, garantindo durabilidade e um fio de corte superior.

O cabo de madeira é resistente à água?

Sim, o cabo é feito de madeira comprimida com lâminas de resina, o que melhora significativamente a sua resistência à água, dureza e durabilidade, tornando-o adequado para o ambiente de uma cozinha profissional.

Esta faca é adequada para que tipo de tarefas na cozinha profissional?

É uma faca versátil, ideal para uma vasta gama de tarefas de corte e preparação em cozinhas profissionais, como picar legumes, cortar carnes e peixes, e outras operações diárias que exigem precisão e eficiência.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM?

O aço NITRUM é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina maior dureza, maior poder de corte e uma durabilidade superior do fio, além de uma excelente resistência à corrosão, otimizando o desempenho e a vida útil da faca.

Como é garantida a durabilidade da montagem do cabo?

A montagem do cabo é assegurada por rebites estampados de aço inoxidável, que garantem uma união perfeita, robusta e duradoura entre a lâmina e o cabo, suportando o uso contínuo em ambientes profissionais.