

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 de Rebanar 28 cm Aço Inoxidável Nitrum Cabo POM

Informacoes do Produto

SKU:	AR282004	Modelo:	282004
Marca:	Arcos	EAN:	8421002282041

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	282004
EAN	8421002282041

Descricao Resumida

Faca de rebanar profissional com lâmina de 28 cm em aço inoxidável Nitrum para corte preciso. Cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) resistente a temperaturas extremas.

Descricao Completa

Corte com precisão e eficiência no seu estabelecimento com esta faca de rebanar profissional, concebida para o uso diário intensivo em cozinhas de restaurantes, hotéis e unidades de catering. A lâmina em aço inoxidável NITRUM® garante um fio duradouro e resistência superior, ideal para o rush do serviço e para a preparação de alimentos conforme as normas HACCP.

faca rebanar profissional — Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses ou marisqueiras que necessitem de cortar fiambre, presunto ou outros enchidos com precisão e rapidez. Perfeita também para estabelecimentos de snack-bar e roulotes que preparam tábuas de frios ou sanduíches durante o serviço contínuo.

Faca de Rebanar Universal — Principais Vantagens

A lâmina exclusiva em aço inoxidável NITRUM® oferece um corte excecionalmente afiado e uma durabilidade superior, resistindo à corrosão e ao desgaste do uso contínuo. O cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) suporta temperaturas extremas (de -40°C a 150°C), garantindo segurança e conforto, mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes, com rebites em aço inoxidável de alta resistência.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum®
Cabo	Polioximetileno (POM)
Comprimento da Lâmina	7 polegadas (aprox. 17.8 cm)
Comprimento Total	11 polegadas (aprox. 27.9 cm)

Revestimento do Cabo	Polioximetileno (POM)
Temperatura de Resistência do Cabo	-40°C a 150°C
Fixação do Cabo	Rebites machihembrados em aço inoxidável
Linha	Universal Kitchen
Embalagem	Estojo individual
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de rebanar profissional?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto desempenho e durabilidade, com a tecnologia exclusiva NITRUM® da Arcos, garantindo um fio excepcional e longa vida útil.

O cabo desta faca é resistente a altas e baixas temperaturas?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) foi concebido para suportar uma vasta gama de temperaturas, desde -40°C até 150°C, assegurando a sua integridade e segurança no uso em cozinhas profissionais.

Esta faca de rebanar é adequada para uso intensivo em restauração?

Com certeza. O design clássico, o aço NITRUM® de alta performance e o cabo resistente a temperaturas extremas tornam esta faca ideal para o uso diário intensivo em cozinhas profissionais, desde o rush do almoço ao serviço contínuo.

Qual o comprimento total e da lâmina desta faca?

O comprimento da lâmina é de 7 polegadas (aproximadamente 17.8 cm), e o comprimento total da faca é de 11 polegadas (aproximadamente 27.9 cm), oferecendo um equilíbrio ideal entre manobrabilidade e alcance.

Esta faca vem embalada para oferta ou para segurança no transporte?

Sim, a faca é apresentada numa embalagem individual em estojo, o que garante a sua proteção durante o transporte e a torna adequada para oferta ou para manter a higiene até ao momento de uso profissional.