

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Cozinheiro Serrilhada 250 mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR292210	Modelo:	292210
Marca:	Arcos	EAN:	8421002005640

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	292210
EAN	8421002005640
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro serrilhada de 250 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM para durabilidade e corte preciso. Cabo ergonómico em polipropileno, higiénico e resistente a altas temperaturas.

Descricao Completa

Facilite o corte de alimentos com esta faca de cozinheiro profissional, equipada com uma lâmina serrilhada de 250 mm em aço inoxidável NITRUM® para um corte preciso e duradouro. O seu cabo ergonómico em polipropileno garante estabilidade e resistência a altas temperaturas, ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

faca cozinheiro profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	250 mm
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C
Identificação por Cores	Sim (conforme normas europeias)
Linha de Produto	2900

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses ou para o proprietário de um snack-bar que necessita de precisão no corte de pão, carnes ou legumes durante o serviço contínuo. A faca de cozinheiro profissional com lâmina serrilhada garante um corte eficaz em diversos tipos de alimentos, otimizando o tempo de preparação e o 'mise en place'.

Corte Preciso — Principais Vantagens

A lâmina serrilhada em aço NITRUM® assegura um corte limpo e sem esforço em alimentos com casca ou superfícies mais duras, evitando o esmagamento. O cabo ergonómico em polipropileno, com alta resistência térmica e superfície antiderrapante, proporciona uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes de produção intensiva, cumprindo normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço NITRUM® nesta faca profissional?

O aço NITRUM® confere a esta faca de cozinheiro uma dureza e resistência superiores, garantindo um fio de corte mais duradouro e maior resistência à corrosão e ao desgaste, essencial para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como o cabo em polipropileno contribui para a segurança alimentar?

O polipropileno injetado é um material plástico higiénico, fácil de limpar e com boa estabilidade a choques. A sua superfície antiderrapante e a união permanente entre cabo e lâmina minimizam a acumulação de resíduos, facilitando a manutenção de padrões sanitários rigorosos e cumprindo normas como o HACCP.

A lâmina serrilhada é adequada para todos os tipos de alimentos?

A lâmina serrilhada de 250 mm é particularmente eficaz para cortar alimentos com casca exterior dura e interior mole, como pão, citrinos, tomates ou certas carnes assadas. Para alimentos macios ou planos, uma lâmina lisa pode ser preferível, mas esta faca oferece versatilidade para diversas tarefas de corte.

O cabo resiste a altas temperaturas usadas na confeção?

Sim, o cabo desta faca de cozinheiro é fabricado em polipropileno injetado, um material que oferece boa estabilidade e resistência a temperaturas até 120-130°C, permitindo o seu uso seguro em ambientes de cozinha com variações de calor.

O sistema de identificação por cores é importante para a minha cozinha?

Sim, o sistema de identificação por cores no cabo, baseado em normativas europeias, é crucial para o controlo higiénico-sanitário. Permite distinguir facilmente a faca utilizada para cada tipo de alimento (ex: carne, peixe, vegetais), prevenindo contaminações cruzadas e garantindo a

conformidade com os requisitos do HACCP.