

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 Peixe Profissional, Lâmina 300mm, Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR293300	Modelo:	293300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293306

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293300
EAN	8421002293306
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional para manipulação e preparação de peixe, com lâmina de 300mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico de polipropileno resistente.

Descricao Completa

Esta faca de peixe profissional, com lâmina de 300mm em aço inoxidável Nitrum, foi concebida para a manipulação e preparação eficiente de peixe em ambientes de cozinha exigentes, garantindo precisão e durabilidade.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	300 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Uso Recomendado	Manipulação e preparação de peixe

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável para chefs e cozinheiros em diversos estabelecimentos, incluindo marisqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de restauração, cantinas e empresas de catering. A sua lâmina de 300mm permite uma preparação eficiente de peixe fresco, desde a filetagem à limpeza, em ambientes de produção intensiva.

Faca de Peixe Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, garantindo uma vida útil prolongada e resistência à corrosão.
- **Ergonomia e Segurança:**** Cabo ergonómico de polipropileno injetado, antiderrapante e resistente a altas temperaturas, para um manuseamento confortável e seguro.
- **Higiene Otimizada:**** A cor amarela do cabo permite a identificação rápida para uso exclusivo com peixe, prevenindo a contaminação cruzada e cumprindo as normas de higiene alimentar.

- ****Corte Preciso:**** A lâmina de 300mm é ideal para filetar e preparar peixe de forma eficiente e com grande precisão.
- ****Fácil Manutenção:**** A união permanente entre o cabo e a lâmina evita fendas onde se possam acumular resíduos, facilitando a limpeza e desinfeção.

Qual a principal vantagem do aço Nitrum nesta faca?

O aço inoxidável Nitrum oferece um desempenho superior e uma durabilidade excecional, garantindo um corte preciso e uma maior resistência à corrosão, essencial para o ambiente de cozinha profissional.

O cabo de polipropileno é seguro para uso intensivo em cozinhas?

Sim, o cabo de polipropileno injetado é um material higiénico, com boa estabilidade a impactos, antiderrapante e resistente a altas temperaturas (até 130°C), proporcionando segurança e conforto durante o uso prolongado.

Para que serve a cor amarela do cabo?

A cor amarela do cabo serve como identificador para diferenciar o uso da faca na preparação de peixe, contribuindo para um controlo higiénico-sanitário eficaz e em conformidade com as normativas europeias de segurança alimentar.

Esta faca é adequada para que tipo de peixe?

Com a sua lâmina de 300mm, esta faca é ideal para a manipulação e preparação de uma vasta gama de peixes, desde os de menor porte até aos maiores, facilitando o corte, filetagem e limpeza em cozinhas profissionais.

Como é feita a união entre o cabo e a lâmina?

A união entre o cabo e a lâmina é permanente, realizada através de um processo de injeção que garante uma fixação robusta e higiénica, prevenindo a acumulação de resíduos e aumentando a segurança no manuseamento.