

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

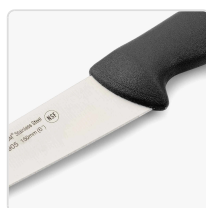


Faca de Cozinha Profissional 150mm Lâmina Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR290525	Modelo:	290525
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290558

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290525
EAN	8421002290558
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de cozinha profissional 150mm com lâmina em aço inoxidável Nitrum para corte preciso e durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno, higiénico e resistente a altas temperaturas.

Descricao Completa

Esta faca de cozinha profissional de 150mm, com lâmina em aço inoxidável Nitrum, foi concebida para oferecer um desempenho superior e durabilidade em ambientes de produção intensiva.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	150 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Preto
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C
União Lâmina/Cabo	Injeção permanente
Controlo Higiénico	Cabos com identificadores de cores (na série)

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinha de 150mm é ideal para uma vasta gama de tarefas de preparação em cozinhas profissionais. É adequada para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e estabelecimentos de catering que exigem precisão e durabilidade no corte diário de diversos alimentos.

Faca de Cozinha Profissional — Principais Vantagens

- Lâmina de Alto Desempenho:** O aço inoxidável Nitrum garante um corte preciso e uma durabilidade excecional, mantendo o fio por mais tempo.

- **Cabo Ergonómico:** Fabricado em polipropileno injetado, oferece uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.
- **Higiene Otimizada:** O material do cabo é higiénico, resistente a altas temperaturas e a união permanente com a lâmina evita acumulação de resíduos.
- **Resistência e Segurança:** O cabo é robusto, resistente a impactos e antiderrapante, proporcionando segurança no manuseamento em ambientes húmidos.
- **Versatilidade:** Com 150mm, é uma faca versátil para cortar, picar e fatiar uma variedade de ingredientes na cozinha.

Qual a durabilidade da lâmina em aço Nitrum?

O aço inoxidável Nitrum é formulado para oferecer alta resistência à corrosão e uma retenção de fio superior, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em uso intensivo profissional.

O cabo da faca é resistente a desinfetantes e lavagens frequentes?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é um material plástico higiénico, resistente a temperaturas até 130°C e concebido para suportar lavagens frequentes e o uso de desinfetantes comuns em cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para que tipo de cortes?

Com 150mm, esta faca é versátil para tarefas de corte médio, como picar legumes, fatiar carnes pequenas, ou preparar peixe, sendo um utensílio essencial para o dia a dia na cozinha.

Como é garantida a higiene na união entre a lâmina e o cabo?

A união entre a lâmina e o cabo é permanente e feita por injeção, o que elimina frestas e pontos de acumulação de sujidade, facilitando a limpeza e garantindo um elevado padrão de higiene.

Posso usar esta faca para cortar alimentos diferentes sem risco de contaminação cruzada?

</summary

Embora esta faca específica tenha cabo preto, a série 2900 oferece cabos de cores distintas para identificar o uso com diferentes tipos de alimentos, permitindo um controlo higiénico-sanitário eficaz e minimizando o risco de contaminação cruzada.

?