

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 Peixe Serrilhada 350mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR292525	Modelo:	292525
Marca:	Arcos	EAN:	8421002292552

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	292525
EAN	8421002292552
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de peixe serrilhada de 350mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e corte preciso. Cabo ergonómico de polipropileno, resistente e higiénico, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de peixe serrilhada de 350mm, fabricada com aço inoxidável NITRUM de alto desempenho, é projetada para o corte preciso e eficiente de peixe em ambientes de cozinha profissional. O seu cabo ergonómico garante segurança e conforto.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Serrilhada
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	350 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Preto
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Características do Cabo	Ergonómico, antideslizante, higiénico, resistente a golpes
União Cabo-Lâmina	Injeção permanente
Série	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta faca é essencial para profissionais que trabalham com preparação de peixe em grande volume. É ideal para marisqueiras, restaurantes de peixe e cozinha tradicional portuguesa, cantinas com ementas variadas, hotéis com serviço de catering e empresas de eventos. A sua lâmina serrilhada facilita o corte de peles e espinhas, garantindo um manuseamento eficiente do produto.

Faca de Peixe Serrilhada — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho, resistente à corrosão e ao desgaste, assegurando uma vida útil prolongada.
- **Corte Preciso e Eficaz:** O gume serrilhado permite um corte limpo e sem esforço em diferentes tipos de peixe, incluindo peles mais resistentes.
- **Higiene Otimizada:** Cabo em polipropileno injetado, material higiénico e fácil de limpar, que cumpre as normas sanitárias mais exigentes.
- **Conforto e Segurança:** Design ergonómico do cabo, antideslizante e resistente a altas temperaturas, que proporciona uma pega firme e reduz a fadiga durante o uso prolongado.
- **União Robusta:** A união permanente entre o cabo e a lâmina, através de injeção, elimina fendas onde se possam acumular resíduos, reforçando a higiene e a segurança.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM?

O aço inoxidável NITRUM oferece maior dureza, durabilidade do gume e resistência à corrosão em comparação com aços inoxidáveis convencionais, otimizando o desempenho da faca em ambientes profissionais.

Este tipo de faca é adequado para filetar peixe?

Embora a lâmina serrilhada seja excelente para cortar peles e espinhas, para filetar peixe com precisão e obter filetes limpos, recomenda-se uma faca de filetar com lâmina lisa e flexível. Esta faca é mais indicada para porcionar ou cortar peixes maiores.

Como devo limpar e manter esta faca?

Deve ser lavada imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, e seca cuidadosamente para evitar manchas e corrosão. Embora o cabo seja resistente a altas temperaturas, a lavagem manual é sempre recomendada para prolongar a vida útil do gume.

O cabo de polipropileno é realmente resistente?

Sim, o polipropileno injetado é um material plástico de alta qualidade, conhecido pela sua boa estabilidade a golpes, resistência a altas temperaturas (até 130°C) e propriedades antideslizantes, tornando-o ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

?

Posso usar esta faca para outros alimentos além de peixe?

Embora seja otimizada para peixe, a lâmina serrilhada pode ser usada para cortar pão ou vegetais com casca dura. No entanto, para manter a higiene e evitar a contaminação cruzada, é aconselhável ter facas específicas para cada tipo de alimento.