

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

Faca de Pasteleiro 300 mm Serrilhada Flexível | Lâmina NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR293725	Modelo:	293725
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293757

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293725
EAN	8421002293757
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de pasteleiro de 300 mm com lâmina serrilhada flexível em aço inoxidável NITRUM, ideal para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas temperaturas.

Descricao Completa

A Faca Pastelero Flexible Arcos Série 2900, com lâmina serrilhada de 300 mm em aço inoxidável NITRUM®, assegura cortes precisos e eficientes em pastelarias e cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico em polipropileno, com identificação por cores, garante higiene e segurança alimentar, seguindo normas europeias.

Faca Pastelero Flexible — Aplicações Profissionais

Ideal para o pasteleiro que necessita de precisão em doces e sobremesas, esta faca é perfeita para criar a mise en place em pastelarias, padarias e unidades de restauração com forte componente de pastelaria. Para o Chef que gere buffets em hotéis e resorts, garante a apresentação impecável de produtos de pastelaria, mesmo durante o serviço contínuo.

Faca Pastelero Flexible — Principais Vantagens

A lâmina serrilhada de 300 mm em aço NITRUM® oferece durabilidade superior e um corte afiado para diversos tipos de massa e pão. O cabo ergonómico em polipropileno injetado confere estabilidade, resistência a altas temperaturas (até 130°C) e um toque antiderrapante, fundamental para a segurança e conforto do utilizador em ambientes de produção intensiva. O sistema de identificação por cores do cabo permite uma diferenciação clara dos alimentos, auxiliando no cumprimento das normas de controlo higiénico-sanitário.

Características Técnicas

Lâmina	Serrilhada em Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Preto

Temperatura Máxima do Cabo	120-130°C
Linha	2900
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Perguntas Frequentes

Esta faca é adequada para pão?
Sim, a lâmina serrilhada de 300 mm é ideal para cortar diversos tipos de pão e massa, garantindo um corte limpo sem esmagar.
Qual a importância do sistema de cores do cabo?
O sistema de identificação por cores no cabo ajuda a diferenciar os alimentos que são cortados, facilitando o cumprimento das normas de controlo higiénico-sanitário e prevenindo contaminações cruzadas.
O cabo da faca é resistente ao calor?
Sim, o cabo é fabricado em polipropileno injetado, um material que oferece estabilidade a altas temperaturas, resistindo entre 120°C e 130°C.
Que tipo de aço é utilizado na lâmina?
A lâmina é fabricada em aço inoxidável exclusivo de alto rendimento e durabilidade, designado por NITRUM®, garantindo um fio mais duradouro e maior resistência à corrosão.
Qual o material do cabo e qual a sua vantagem?
O cabo é feito de polipropileno injetado, um material plástico higiénico, estável a choques, antiderrapante e resistente a altas temperaturas, assegurando uma pega segura e confortável durante o uso prolongado.
?