

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Descascar 80 mm Aço Inoxidável NITRUM Cabo Verde

Informacoes do Produto

SKU:	AR290021	Modelo:	290021
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290021
EAN	8421002290015
Cor	Verde

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de descascar profissional com lâmina de 80 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico de polipropileno verde, ideal para preparação de frutas e legumes.

Descricao Completa

A Faca de Descascar Arcos Série 2900, com lâmina de 80 mm em aço inoxidável NITRUM®, garante precisão e durabilidade para tarefas de descasque. O seu cabo ergonómico em polipropileno verde, resistente a altas temperaturas (até 130°C) e com superfície antideslizante, assegura um manuseamento seguro e higiénico, essencial em cozinhas profissionais e em ambientes sujeitos a normas HACCP.

Faca de Descascar — Características Técnicas

Tipo de Aço	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	80 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Verde
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Método de União Lâmina-Cabo	Injeção Permanente
Série	2900
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou estabelecimentos de fast-casual que necessitam de precisão em trabalhos de mise en place, ou para o pasteleiro que exige controlo e higiene na preparação de frutas e legumes. A codificação por cores do cabo é fundamental para operações que seguem normas de segurança alimentar rigorosas, como em cantinas escolares ou hospitalares, prevenindo contaminação cruzada.

Faca de Descascar - Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® da Arcos confere uma dureza superior e maior resistência à corrosão, assegurando um fio mais duradouro e cortes limpos. O cabo ergonómico em polipropileno é fácil de limpar, impede o deslizamento mesmo com as mãos molhadas e suporta as elevadas temperaturas de lavagem em máquinas industriais, garantindo conformidade com as diretivas europeias de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável exclusivo NITRUM®, conhecido pela sua alta dureza, durabilidade e resistência.

O cabo da faca é seguro em ambientes de cozinha com alta temperatura?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, entre 120°C e 130°C, e possui propriedades antideslizantes para maior segurança.

Qual a vantagem do cabo ser colorido?

O cabo verde facilita a identificação e diferenciação de alimentos, ajudando a prevenir contaminação cruzada e a cumprir normativas higiénico-sanitárias, como as normas europeias.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a combinação do aço NITRUM® de alta durabilidade com a construção robusta do cabo garante performance e longevidade mesmo em ambientes de produção intensiva.

?

Posso encomendar unidades individuais?

A quantidade mínima de pedido para esta faca é de 6 unidades, garantindo um preço competitivo e a manutenção de stock para estabelecimentos profissionais.