

# 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 rápido  
ao produto

## Faca de Pasteleiro Serrilhada 250 mm Aço Inoxidável NITRUM

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | AR295025 | Modelo: | 295025        |
| Marca: | Arcos    | EAN:    | 8421002295058 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Arcos         |
| Modelo | 295025        |
| EAN    | 8421002295058 |

### Descricao Resumida

Faca de pasteleiro serrilhada 250 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM para durabilidade e corte preciso. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas

temperaturas.

### Descricao Completa

Facilite cortes precisos e seguros em pastelarias e cozinhas profissionais com a faca de pasteleiro serrilhada de 250 mm em aço inoxidável NITRUM®. O seu cabo ergonómico em polipropileno negro oferece estabilidade, resistência a altas temperaturas e identificação por cor, garantindo conformidade com normas higiénico-sanitárias europeias.

#### faca pastelaria serrilhada — Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs de Pastelaria e Padeiros que necessitam de precisão no corte de bolos, pães e outros produtos de confeitaria. A segurança e higiene proporcionadas pelos identificadores de cor tornam esta faca essencial em cozinhas profissionais com elevada produção e em estabelecimentos que seguem rigorosamente as normas HACCP.

#### Faca de Pasteleiro Serrilhada 250mm — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável NITRUM® de alto rendimento, assegura maior durabilidade e um corte preciso, resistindo à corrosão. O cabo ergonómico em polipropileno, injetado diretamente na lâmina, é higiénico, antideslizante e resistente a temperaturas até 130°C, garantindo uma união permanente e segura, essencial para a conformidade com as normas europeias de segurança alimentar.

#### Características Técnicas

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| Lâmina                         | Aço Inoxidável NITRUM®       |
| Comprimento da Lâmina          | 250 mm                       |
| Tipo de Lâmina                 | Serrilhada                   |
| Cabo                           | Polipropileno Preto Injetado |
| Resistência ao Calor do Cabo   | Até 130°C                    |
| Linha                          | 2900                         |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades                   |

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece maior dureza, garantindo uma durabilidade superior e um fio de corte mais preciso e duradouro em comparação com aços tradicionais.

### Como o identificador de cor do cabo contribui para a higiene?

O código de cores permite diferenciar facilmente os tipos de alimentos cortados, prevenindo contaminação cruzada e facilitando o cumprimento das normas de segurança alimentar como o HACCP.

### É seguro usar esta faca em ambientes com altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno é projetado para resistir a temperaturas de até 130°C, mantendo a sua integridade e proporcionando uma aderência segura mesmo em cozinhas com elevada atividade térmica.

### Qual a durabilidade da união entre a lâmina e o cabo?

O processo de injeção utilizado para unir a lâmina ao cabo de polipropileno garante uma fixação permanente e robusta, eliminando o risco de descolamento e facilitando a limpeza, o que é fundamental para a higiene.

### Para que tipo de estabelecimentos esta faca é mais recomendada?

É ideal para pastelarias, padarias, cozinhas profissionais com serviço de confeitaria, buffets e estabelecimentos de restauração que priorizam a higiene e a precisão no corte, seguindo normas de segurança alimentar rigorosas.