

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 Pão Profissional 180 mm Lâmina Forjada NITRUM®

Informacoes do Produto

SKU:	AR226400	Modelo:	226400
Marca:	Arcos	EAN:	8420000000000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	226400
EAN	8420000000000
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de pão profissional de 180 mm com lâmina forjada em aço inoxidável NITRUM® e cabo em Polioximetileno (POM), ideal para cortes precisos e duradouros.

Descricao Completa

Esta faca de pão profissional de 180 mm, forjada numa única peça, é concebida para cortes precisos e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes, garantindo um desempenho superior no manuseamento de pão.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Pão (Panero)
Comprimento da Lâmina	180 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência Térmica do Cabo	De -40°C a 150°C
Construção	Forjada de uma peça
Rebites	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para padarias, pastelarias, restaurantes com produção própria de pão, hotéis, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de um corte preciso e eficiente de pão, desde baguetes a broas. A sua construção robusta garante um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo.

Faca de Pão — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM® para maior durabilidade e capacidade de corte.
- Cabo em Polioximetileno (POM) resistente a temperaturas extremas (-40°C a 150°C), detergentes e envelhecimento.
- Design ergonômico e equilibrado para um manuseamento confortável e seguro.
- Construção forjada de uma peça que confere robustez e estabilidade ao corte.
- Rebites em aço inoxidável para alta resistência à corrosão e higiene.

Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável forjado NITRUM®, um material exclusivo que melhora as propriedades de corte e a durabilidade.

O cabo é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) é indeformável a altas e baixas temperaturas, suportando variações de -40°C a 150°C, além de ser resistente a detergentes.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção forjada de uma peça e os materiais de alta qualidade tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.

Como se garante a durabilidade da faca?

A durabilidade é assegurada pela lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM® e pelos rebites machihembrados de aço inoxidável, que garantem alta resistência à corrosão e à passagem do tempo.

É fácil de limpar e manter?

Sim, os materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável e o POM, facilitam a limpeza e a manutenção, sendo resistentes a detergentes e ao envelhecimento.