

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Faca de Peixe Profissional 33 cm Lâmina Nitrum Cabo Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	AR297100	Modelo:	297100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002297106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	297100
EAN	8421002297106
Cor	Amarelo

Descricao Resumida

Faca de peixe profissional com lâmina de 33 cm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico de polipropileno amarelo. Ideal para corte preciso e higiénico de pescado.

Descricao Completa

Facilita o corte de peixe e marisco com a faca de filetar Arcos 2900, concebida com aço NITRUM® para máxima durabilidade e o cabo ergonómico antiderrapante em polipropileno amarelo, garantindo segurança e higiene em ambientes de produção intensiva.

faca de filetar peixe — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum®
Comprimento da Lâmina	7" (aprox. 17.8 cm)
Material do Cabo	Polipropileno Injettato
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Temperatura Cabo	120-130°C
Normas de Higiene	Identificação por cores (Normativa Europeia)
Embalagem	Estojo individual (1 unidade)

Aplicações Profissionais

Ideal para peixarias, restaurantes com marisco fresco e cozinhas profissionais que necessitem de precisão e higiene. Para o Chef de cozinha que prepara peixe para empratamento ou para o técnico de segurança alimentar que implementa normas HACCP através da diferenciação de utensílios.

Faca de Filetar Peixe — Principais Vantagens

A tecnologia de aço NITRUM® oferece uma dureza e retenção de fio superiores, prolongando a vida útil da faca. O sistema de identificação por cores no cabo amarelo previne a contaminação cruzada,

um requisito essencial em ambientes regulados como peixarias e unidades de restauração com serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® confere à lâmina uma elevada dureza, resistência ao desgaste e uma capacidade de corte superior, garantindo um desempenho duradouro.

Como o cabo amarelo contribui para a higiene?

O cabo amarelo faz parte de um sistema de identificação por cores que permite distinguir a faca e associá-la ao corte de peixe ou marisco, prevenindo a contaminação cruzada com outros alimentos, em conformidade com normas europeias.

Esta faca é adequada para alta temperatura?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a temperaturas entre 120-130°C, garantindo durabilidade em ambientes de cozinha com variações térmicas.

A união entre a lâmina e o cabo é segura?

Sim, a união entre a lâmina de aço inoxidável e o cabo de polipropileno é permanente, realizada através de um processo de injeção que garante estabilidade e evita acumulação de resíduos.

Para que tipo de estabelecimento é recomendada esta faca?

É ideal para peixarias, restaurantes de marisco, unidades de catering, hotéis e qualquer cozinha profissional que manipule peixe, especialmente onde a diferenciação de alimentos e o controlo higiénico-sanitário são prioritários.