

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

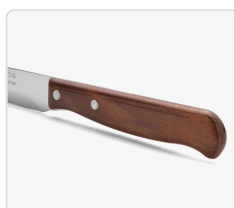
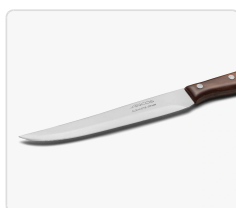
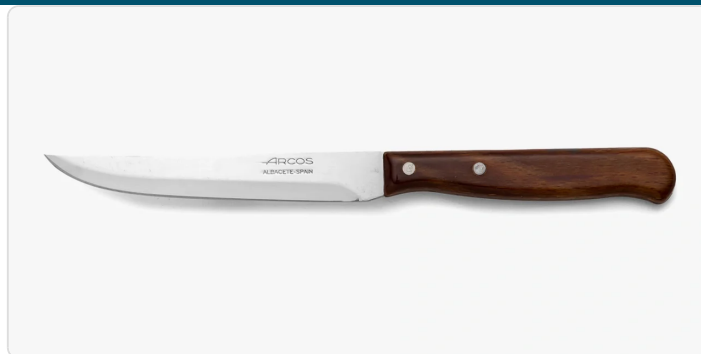


Faca de Cozinha para Legumes, Lâmina Aço Inoxidável 105 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR100501	Modelo:	100501
Marca:	Arcos	EAN:	8421002100512

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	100501
EAN	8421002100512

Descricao Resumida

Faca de cozinha para legumes com lâmina de 105 mm em aço inoxidável NITRUM, resistente à corrosão. Cabo de madeira comprimida para durabilidade e conforto.

Descricao Completa

A faca de legumes da série Latina, com lâmina de 105 mm em aço inoxidável martensítico, combina tradição e resistência para cortes precisos em cozinhas profissionais. O cabo em madeira comprimida com resina oferece durabilidade e conforto, mesmo em uso contínuo durante os serviços de maior movimento.

faca legumes — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço inoxidável martensítico com alto teor de Cromo (mínimo 52 HRc)
Composição Média da Lâmina	0,30% C, 14% Cr, 0,30% Mn, 0,20% Si
Cabo	Madeira comprimida com resina
Fixação	Rebites de aço inoxidável estampados
Comprimento da Lâmina	105 mm
Coleção	Latina
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e pastelarias que necessitem de um utensílio fiável para o corte e preparação diária de legumes. A sua construção robusta suporta o ritmo de um serviço contínuo.

Faca de Legumes - Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável martensítico de elevada dureza (mínimo 52 HRc) garante um fio duradouro e excelente resistência à corrosão, essencial para a segurança alimentar e manutenção do equipamento. O cabo em madeira comprimida com resina oferece ergonomia e uma durabilidade superior, mesmo em ambientes com elevada humidade e após lavagem em máquina.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço da lâmina desta faca?

A lâmina é feita em aço inoxidável martensítico com um alto teor de Cromo, o que lhe confere resistência à corrosão e uma dureza mínima de 52 HRc.

O cabo desta faca é resistente à água e pode ser lavado na máquina?

Sim, os cabos são de madeira comprimida tratada com resina para melhorar a resistência à água, dureza e durabilidade, permitindo a lavagem em máquina de lavar loiça profissional.

Qual o comprimento da lâmina desta faca de legumes?

O comprimento da lâmina desta faca de legumes é de 105 mm.

A faca vem pronta a usar ou é necessário algum tratamento inicial?

A faca vem pronta a usar. Recomenda-se uma lavagem inicial antes do primeiro uso profissional.

Qual a quantidade mínima de compra para esta faca?

A quantidade mínima de pedido para esta faca é de 12 unidades, sendo ideal para equipar cozinhas profissionais ou para renovar o stock de utensílios.