

# 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



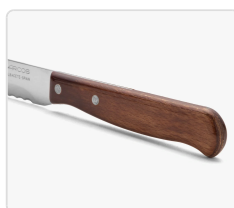
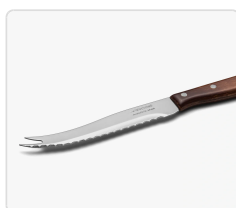
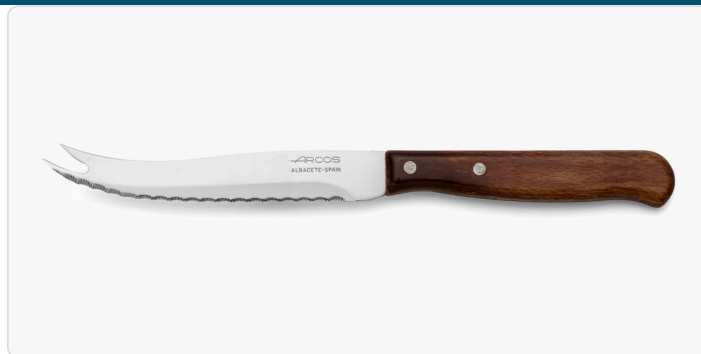
Hotelequip.pt

## Faca para Queijo Serrilhada 105 mm com Cabo de Madeira

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | AR102501 | Modelo: | 102501        |
| Marca: | Arcos    | EAN:    | 8421002102516 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Arcos         |
| Modelo | 102501        |
| EAN    | 8421002102516 |

### Descricao Resumida

Faca para queijo serrilhada de 105 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta resistência e cabo de madeira comprimida. Ideal para corte preciso em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Facilite o corte de queijos com precisão e higiene graças à lâmina serrilhada de 105 mm em aço inoxidável NITRUM®, concebida para um desempenho duradouro em cozinhas profissionais. O cabo ergonómico em madeira comprimida com rebites de aço inoxidável garante uma montagem robusta e uma longevidade superior, mesmo em ambientes de uso intensivo.

### faca para queijo — Características Técnicas

|                             |                                                         |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------|
| Lâmina                      | Aço Inoxidável Martensítico NITRUM®                     |
| Comprimento da Lâmina       | 105 mm                                                  |
| Dureza Mínima Lâmina        | 52 HRc                                                  |
| Composição Média Lâmina     | 0,30% Carbono, 14% Cromo, 0,30% Manganês, 0,20% Silício |
| Cabo                        | Madeira Comprimida com Resina                           |
| Fixação                     | Rebites de Aço Inoxidável Estampados                    |
| Coleção                     | Latina                                                  |
| Quantidade Mínima de Pedido | 12 unidades                                             |

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, queijarias, talhos e restaurantes com menus que incluem tábuas de queijos ou pratos que requerem um corte específico. Para o Chefe de cozinha que valoriza a apresentação e a funcionalidade, esta faca assegura um corte limpo em produtos de diferentes texturas. A sua

construção robusta suporta o uso diário em estabelecimentos de média dimensão.

## Faca para Queijo Serrada — Destaques

A lâmina serrilhada de 105 mm em aço NITRUM® oferece um corte eficaz e duradouro em diversos tipos de queijo, mantendo o fio mesmo após uso contínuo. O cabo em madeira comprimida, tratado para resistir à humidade e ao desgaste de lavagens frequentes, assegura um manuseamento confortável e seguro, essencial durante os períodos de maior movimento.

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem da lâmina serrilhada para queijo?

A lâmina serrilhada permite um corte mais fácil e limpo em queijos de casca dura ou textura mais firme, evitando que o queijo se esfarele ou adira à lâmina.

### O cabo de madeira comprimida é resistente à água?

Sim, o cabo é fabricado com lâminas de resina para aumentar a resistência à água, dureza e durabilidade, sendo compatível com a máquina de lavar loiça.

### Que tipo de aço é usado na lâmina?

A lâmina é feita de aço inoxidável martensítico NITRUM®, conhecido pelo seu alto teor de cromo, que confere excelente resistência à corrosão e uma dureza mínima de 52 HRC.

### Qual a montagem do cabo na lâmina?

A montagem é realizada com rebites de aço inoxidável estampados, garantindo um conjunto robusto, duradouro e higiénico.

### Qual a quantidade mínima para encomendar este tipo de faca?

A quantidade mínima de pedido para este modelo é de 12 unidades, ideal para renovar ou equipar cozinhas profissionais com um conjunto homogéneo.

?