

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Profissional de Cozinha Aço Nitrum com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR240600	Modelo:	240600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002240607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	240600
EAN	8421002240607

Descricao Resumida

Faca de cozinha profissional em aço Nitrum de alta durabilidade, com cabo ergonómico e sistema de identificação para máxima higiene alimentar e conforto no manuseamento.

Descricao Completa

Assegure a máxima precisão e higiene em todas as suas operações de corte com uma faca profissional concebida para o ambiente de cozinha exigente. A combinação de aço de alto rendimento e um cabo ergonómico garante eficiência e segurança no manuseamento diário, essencial para a preparação em grande volume ou a delicadeza da mise en place.

faca de cozinha profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Cabo	Polipropileno (PP) e Borracha Especial
Sistema de Identificação	Caps de Polipropileno Coloridos (conforme normativas europeias)
Série	2900
Cor do Cabo	Preto
Comprimento da Lâmina	300 mm

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de versatilidade para a preparação rápida de carne, peixe e legumes em restaurantes de bairro ou pizzarias de elevado volume, esta faca é indispensável. Ideal também para equipas de catering em eventos que exigem rigor nas normas HACCP, permitindo a separação higiénica de alimentos e reduzindo riscos de contaminação cruzada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e o desempenho superior desta faca residem na sua lâmina em aço inoxidável NITRUM®, que assegura um fio de corte excecional e resistência à corrosão, crucial para a

longevidade em cozinhas profissionais. O cabo ergonómico, com um núcleo em Polipropileno (PP) e revestimento de borracha especial, oferece um conforto inigualável e aderência segura, mesmo em condições de humidade, evitando fadiga durante o serviço contínuo. Adicionalmente, o inovador sistema de identificadores coloridos, baseado em normativas europeias, permite uma gestão rigorosa da higiene, prevenindo contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos, desde carne a vegetais.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada do fio de corte desta faca?

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® foi desenvolvida para oferecer um desempenho de corte superior e uma durabilidade prolongada do fio, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais, minimizando a necessidade de afiagens frequentes.

Como o sistema de identificação por cores contribui para a segurança alimentar?

Os identificadores coloridos no cabo permitem associar cada faca a um tipo específico de alimento (e.g., carne, peixe, vegetais), conforme as normativas europeias. Isso previne eficazmente a contaminação cruzada, um aspeto crítico na segurança alimentar de qualquer cozinha profissional.

O cabo ergonómico é resistente a altas temperaturas e líquidos?

Sim, o cabo é composto por Polipropileno (PP) e uma borracha especial, sendo não higroscópico (não absorve líquidos) e resistente a altas temperaturas. Esta combinação garante uma aderência segura e conforto, mesmo em ambientes húmidos ou quentes da cozinha.

Esta faca é versátil para diferentes tarefas de corte?

Absolutamente. Embora seja uma faca tipo