

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 09/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Pastelaria Profissional 250mm Lâmina Inox Nitrum Amarela

Informacoes do Produto

SKU:	AR293200	Modelo:	293200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293200
EAN	8421002293207

Descricao Resumida

Faca de pastelaria com lâmina de 250mm em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade e cabo ergonómico em polipropileno amarelo, ideal para corte preciso.

Descrição Completa

A faca de pastelaria com lâmina de 250mm, fabricada em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, oferece durabilidade e precisão essenciais para o corte de bases e porções em qualquer cozinha profissional. O cabo ergonómico em polipropileno injetado garante um manuseamento seguro e higiénico.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	250 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C
União Lâmina/Cabo	Permanente por injeção

Aplicações Profissionais

Esta faca é indispensável em pastelarias, padarias com secção de confeção, restaurantes com produção de sobremesas, cantinas e serviços de catering. É ideal para cortar e porcionar bolos, tartes, bases de massa folhada, e outras preparações delicadas que exigem um corte limpo e preciso.

Faca de Pastelaria — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável Nitrum para um corte duradouro e resistente à corrosão.
- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, proporcionando aderência e conforto mesmo em uso prolongado.
- Resistência do cabo a altas temperaturas (até 130°C) e impactos, aumentando a vida útil do utensílio.
- Identificação por cor (amarelo) que auxilia na implementação de planos HACCP, prevenindo a contaminação cruzada.
- União permanente entre lâmina e cabo para máxima higiene e segurança alimentar.

Qual a vantagem do aço inoxidável Nitrum?

?

O aço inoxidável Nitrum é um tipo de aço de alto desempenho que oferece maior dureza, maior poder de corte e maior durabilidade do fio, além de excelente resistência à corrosão.

Para que serve a cor amarela no cabo da faca?

A cor amarela no cabo serve como um identificador visual para diferenciar o uso da faca, ajudando a prevenir a contaminação cruzada de alimentos, conforme as normativas de higiene alimentar.

O cabo da faca é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a temperaturas até 130°C, o que permite a sua esterilização e garante durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Sim, devido aos materiais de alta qualidade e à união permanente entre lâmina e cabo, esta faca pode ser lavada em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higiene diária.

É adequada para cortar bases de bolo congeladas?

Esta faca é ideal para cortar bases de bolo e pastelaria frescas ou refrigeradas. Para produtos congelados, recomenda-se o uso de facas específicas para congelados, que possuem lâminas mais robustas e serrilhadas.