

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 rapido
ao produto



Faca de Cozinheiro Lâmina 200 mm Aço Inoxidável NITRUM Cabo Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	AR292122	Modelo:	292122
Marca:	Arcos	EAN:	8421002004599

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	292122
EAN	8421002004599

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro com lâmina de 200 mm em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho e cabo ergonómico em polipropileno injetado vermelho, resistente e higiénico.

Descricao Completa

Mantenha a higiene e eficiência na sua cozinha profissional com a faca de cozinheiro Arcos Série 2900, equipada com lâmina de aço inox NITRUM® de 200 mm e cabo ergonómico em polipropileno vermelho. Ideal para a diferenciação de alimentos e controlo sanitário rigoroso, esta faca combina durabilidade e segurança para o uso intensivo.

faca cozinheiro — Aplicações Profissionais

Perfeita para chefs e cozinheiros em restaurantes, hotéis e catering, a faca Arcos Série 2900 com codificação por cor vermelha é essencial para a segurança alimentar, auxiliando na segregação de alimentos crus e cozinhados. O seu design robusto garante desempenho mesmo nos serviços mais exigentes, como o rush do almoço em estabelecimentos com 80 lugares ou a preparação de mise en place para buffets.

Faca de Cozinheiro - Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® assegura um corte preciso e duradouro, resistindo à corrosão e desgaste. O cabo ergonómico em polipropileno injetado, com acabamento antideslizante e resistência a temperaturas até 130°C, proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado. A união permanente entre lâmina e cabo, garantida pelo processo de injeção, assegura a máxima higiene e previne a acumulação de bactérias, em conformidade com as normas europeias de segurança alimentar.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado

Cor do Cabo	Vermelho
Resistência Temperatura Cabo	120-130 °C
Coleção	Série 2900

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da lâmina em aço NITRUM®?

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® oferece um desempenho superior em termos de dureza, um corte mais preciso e uma maior resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma vida útil prolongada.

Como o cabo de polipropileno contribui para a segurança alimentar?

O polipropileno injetado é um material higiênico, resistente a golpes e antideslizante, o que garante uma pega segura. A união permanente entre o cabo e a lâmina, sem fendas, previne a acumulação de bactérias e facilita a limpeza, cumprindo as normas sanitárias europeias.

Qual a importância do sistema de identificação por cores?

O sistema de cores nos cabos, como o vermelho neste modelo, permite a diferenciação visual dos alimentos cortados, ajudando a prevenir a contaminação cruzada entre produtos crus, cozinhados, alergênicos ou outros, o que é fundamental para o cumprimento das normas HACCP.

Esta faca é adequada para uso profissional contínuo?

Sim, a robustez do aço NITRUM®, o design ergonómico do cabo e a sua resistência a altas temperaturas e a golpes tornam esta faca ideal para a produção intensiva e uso contínuo em cozinhas profissionais.

Qual a diferença entre esta faca e uma faca doméstica?

As facas profissionais como esta Arcos Série 2900 são concebidas com materiais de maior durabilidade (aço NITRUM®), design ergonómico para uso intensivo, e características de

higiene e segurança (codificação por cores, cabo injetado) essenciais em ambientes de cozinhas profissionais, diferenciando-se das facas domésticas em termos de performance e conformidade com normas.