

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

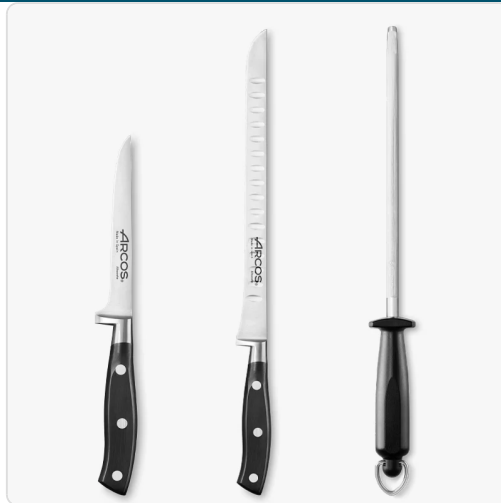


Set de Facas Profissionais 3 Peças Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR806911	Modelo:	806911
Marca:	Arcos	EAN:	8421002806919

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	806911
EAN	8421002806919

Descricao Resumida

Conjunto de 3 facas profissionais com lâminas em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade e cabos ergonômicos em POM, ideal para corte preciso e seguro em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Este conjunto de 3 facas profissionais Arcos, com lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM®, oferece durabilidade excepcional e corte preciso para uma vasta gama de alimentos. O cabo ergonômico em Polioximetileno (POM) garante conforto e segurança mesmo em longos períodos de uso intensivo em cozinhas profissionais.

facas profissionais — Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes tradicionais e modernos, bem como em estabelecimentos de fast-food ou snack-bars que exigem precisão no corte e durabilidade. O Gestor de F&B de hotéis e unidades de catering que necessita de utensílios fiáveis para a preparação diária de ementas variadas encontrará nestas facas um aliado essencial para a eficiência da equipa.

Facas Profissionais Arcos - Principais Vantagens

A série Riviera destaca-se pelo seu aço exclusivo NITRUM®, que confere uma dureza superior e resistência à corrosão, assegurando um fio mais duradouro. O design ergonômico do cabo em POM, com resistência a temperaturas extremas (-40°C a 150°C) e a agentes químicos, proporciona uma pegada segura e confortável, reduzindo a fadiga durante o serviço.

Características Técnicas

Conjunto	3 peças
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência do Cabo	-40°C a 150°C
Fixações	Rebites de aço inoxidável

Coleção	Riviera
Peso	753 gr
Embalagem	Estojo

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é usado nas lâminas?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável forjado NITRUM®, um material exclusivo Arcos conhecido pela sua alta performance, durabilidade e resistência ao desgaste.

Qual a principal vantagem do cabo destas facas?

O cabo em Polioximetileno (POM) foi concebido para ser ergonómico, adaptando-se confortavelmente à mão. Oferece também grande resistência a produtos corrosivos, temperaturas extremas e impacto, garantindo uma utilização segura e prolongada.

Este conjunto é adequado para uso em ambientes com variações de temperatura?

Sim, o cabo destas facas é feito de Polioximetileno (POM), um material com excelente resistência a variações de temperatura, funcionando de -40°C até 150°C, o que o torna ideal para cozinhas profissionais com diversas condições ambientais.

Qual o peso total do conjunto de 3 facas?

O conjunto completo de 3 facas tem um peso total de 753 gramas, proporcionando um equilíbrio robusto e confortável para o manuseamento profissional.

O conjunto de facas vem numa caixa de arrumação?

Sim, este conjunto de 3 facas profissionais Arcos série Riviera é fornecido numa embalagem tipo estojo, ideal para arrumação segura e organização no local de trabalho.