

# 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 para Peixe 180mm Aço Inoxidável Nitrum com Cabo Ergonómico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR293125	<b>Modelo:</b>	293125
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002293153

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	293125
<b>EAN</b>	8421002293153

### Descricao Resumida

Faca de peixe profissional com lâmina de 180mm em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas temperaturas e com

sistema de identificação por cor para controlo higiénico.

## Descricao Completa

A **faca para pescado Arcos Série 2900**, com lâmina de 7 polegadas em aço inoxidável NITRUM®, garante cortes precisos e duradouros para o manuseamento profissional de peixe. O seu cabo ergonómico em polipropileno negro, resistente a altas temperaturas e com superfície antideslizante, assegura conforto e segurança mesmo em uso intensivo, crucial para a mise en place rápida e o controlo de FIFO em cozinhas profissionais.

### faca para pescado — Características Técnicas

<b>Lâmina</b>	Aço Inoxidável NITRUM®
<b>Comprimento da Lâmina</b>	7 polegadas
<b>Material do Cabo</b>	Polipropileno Injetado
<b>Cor do Cabo</b>	Negro
<b>Resistência Térmica do Cabo</b>	120-130°C
<b>Sistema de Identificação de Cor</b>	Sim (no cabo)
<b>Linha</b>	2900
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de peixe, marisqueiras, ou bancadas de preparação em hotéis que necessitam de precisão e higiene no corte. O sistema de identificação de cores no cabo, em conformidade com normativas europeias, permite uma segregação alimentar eficiente, essencial para cumprir normas HACCP em cozinhas profissionais e garantir a segurança alimentar dos clientes.

### Faca para Pescado — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® confere uma dureza e resistência excepcionais ao desgaste, mantendo o fio por mais tempo e reduzindo a necessidade de afiações frequentes. O cabo ergonómico em polipropileno injetado não só proporciona uma pega confortável e segura, minimizando o risco de acidentes durante o serviço, como também é higiénico e resistente a temperaturas elevadas, permitindo a sua lavagem em máquinas industriais sem deformação.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, garantindo uma maior durabilidade da lâmina e menos necessidade de manutenção.

### O sistema de identificação de cor é obrigatório?

Embora não seja estritamente obrigatório em todos os estabelecimentos, é altamente recomendado para cumprir normativas de higiene e segurança alimentar, como as HACCP, prevenindo a contaminação cruzada.

### Qual a temperatura máxima que o cabo suporta?

O cabo em polipropileno injetado suporta temperaturas entre 120°C e 130°C, permitindo a sua lavagem em máquinas de lavar loiça industriais.

### Esta faca é adequada para uso profissional contínuo?

Sim, a combinação do aço NITRUM® com o cabo ergonómico e resistente foi concebida para uso prolongado e intensivo em ambientes de cozinha profissional.

### O que significa "7 polegadas" para a lâmina?

As 7 polegadas (aproximadamente 17.8 cm) referem-se ao comprimento da lâmina, um tamanho versátil ideal para filetar e preparar diferentes tipos de pescado com precisão.