

# 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 Serrilhada 200 mm Aço Inoxidável NITRUM

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR292110	<b>Modelo:</b>	292110
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002005589

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	292110
<b>EAN</b>	8421002005589

### Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 200 mm com lâmina serrilhada em aço inoxidável NITRUM para corte preciso. Cabo ergonómico em polipropileno amarelo, resistente e higiénico.

## Descricao Completa

Apresentamos a faca de cozinheiro profissional ARCOS Série 2900, concebida para cortes precisos e duradouros. Com lâmina serrilhada em aço inoxidável NITRUM® de 200 mm e cabo ergonómico de polipropileno amarelo, este utensílio garante um manuseamento seguro e higiénico, essencial para a operação em cozinhas profissionais e restaurantes com alto volume de serviço.

### faca cozinheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Série	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes tradicionais portugueses, snack-bares movimentados e pastelarias que necessitam de um corte eficiente e higiénico. O cabo de cor amarela permite a diferenciação de alimentos, auxiliando no cumprimento das normas HACCP e na prevenção de contaminação cruzada durante o serviço contínuo.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A faca ARCOS Série 2900 destaca-se pela sua lâmina serrilhada em aço NITRUM®, que assegura um corte superior e uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo em cozinhas profissionais. O cabo ergonómico de polipropileno injetado, resistente a temperaturas até 130°C e com superfície antideslizante, proporciona segurança e conforto, enquanto a codificação por cores do cabo cumpre rigorosos padrões sanitários europeus.

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nesta faca profissional?

O aço NITRUM® garante uma dureza superior, excelente retenção de fio e uma notável resistência à corrosão, resultando numa maior durabilidade e desempenho de corte ao longo do tempo.

### Como o cabo amarelo contribui para a segurança alimentar?

O cabo amarelo permite a identificação visual rápida da faca, facilitando a sua utilização exclusiva para determinados tipos de alimentos e auxiliando na prevenção da contaminação cruzada, em conformidade com as normas europeias de higiene.

### Esta faca é adequada para uso em ambientes com temperaturas elevadas?

Sim, o cabo de polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, suportando até 120-130°C, o que a torna segura para ambientes de cozinha profissional com variações de temperatura.

### Qual a importância da união permanente entre o cabo e a lâmina?

A união permanente através de injeção previne a acumulação de resíduos alimentares nas junções, garantindo uma maior higiene e facilitando a limpeza, o que é crucial para cumprir as normas sanitárias em cozinhas profissionais.

### Posso encomendar quantidades inferiores a 6 unidades desta faca?

Não, a quantidade mínima de encomenda para esta faca profissional é de 6 unidades, garantindo assim a otimização de custos logísticos e de embalagem para estabelecimentos que necessitam de reabastecer o seu stock de forma eficiente.