

# 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



Hotelequip.pt

## Faca para Pescado 170mm, Lâmina Nitrum, Cabo Ergonómico Azul

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR293123	<b>Modelo:</b>	293123
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002293139

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	293123
<b>EAN</b>	8421002293139

### Descricao Resumida

Faca profissional para pescado com lâmina de 170mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico em polipropileno azul, ideal para manuseamento e preparação de peixe.

## Descrição Completa

Esta faca para pescado de 170mm, da série 2900, foi desenvolvida para o manuseamento e preparação eficiente de peixe, combinando uma lâmina em aço inoxidável Nitrum com um cabo ergonómico em polipropileno.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Faca</b>	Para Pescado
<b>Comprimento da Lâmina</b>	170 mm
<b>Material da Lâmina</b>	Aço Inoxidável Nitrum
<b>Material do Cabo</b>	Polipropileno Injetado
<b>Cor do Cabo</b>	Azul
<b>Resistência Térmica do Cabo</b>	120-130°C
<b>Série</b>	2900

### Aplicações Profissionais

Esta faca é essencial para profissionais em marisqueiras, restaurantes especializados em peixe, peixarias, hotéis com serviço de peixe fresco e qualquer cozinha profissional que exija precisão no manuseamento e preparação de pescado, desde a limpeza ao corte.

### Faca para Pescado — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Desempenho:** Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto rendimento, garantindo um corte preciso e duradouro.
- **Ergonomia e Segurança:** Cabo ergonómico em polipropileno injetado, antideslizante e resistente a altas temperaturas, para um manuseamento confortável e seguro.
- **Higiene Superior:** A união permanente entre o cabo e a lâmina, através do processo de injeção, impede a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e manutenção.
- **Controlo Higiénico-Sanitário:** O cabo azul permite a identificação do uso exclusivo para pescado, em conformidade com as normas europeias de segurança alimentar.
- **Resistência:** Material do cabo com boa estabilidade a impactos e resistente a temperaturas elevadas, prolongando a vida útil do utensílio.

Qual a vantagem do aço Nitrum nesta faca?

?

O aço inoxidável Nitrum é um exclusivo que oferece maior dureza, poder de corte e durabilidade do fio, resultando num desempenho superior e numa vida útil prolongada da lâmina.

#### **O cabo azul tem alguma função específica?**

Sim, o cabo azul serve como identificador de cor para diferenciar o uso da faca, indicando que deve ser utilizada exclusivamente para pescada. Isto ajuda a implementar um controlo higiénico-sanitário eficaz na cozinha profissional, seguindo as normativas europeias.

#### **Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?**

O cabo em polipropileno é resistente a altas temperaturas (até 130°C) e o aço Nitrum é durável, tornando a faca adequada para lavagem em máquinas de lavar louça industriais. Contudo, para preservar o fio da lâmina, recomenda-se a lavagem manual sempre que possível.

#### **É adequada para que tipo de peixe?**

Com a sua lâmina de 170mm, esta faca é versátil e adequada para o manuseamento e corte de diversos tipos de peixe, desde a filetagem de peixes médios até à preparação de postas e porções em cozinhas profissionais.

#### **Como garantir a durabilidade do fio da lâmina?**

Para manter o fio da lâmina afiado e prolongar a sua durabilidade, recomenda-se o uso regular de um fuzil de afiar adequado e a limpeza imediata após cada utilização. Evite cortar sobre superfícies duras como metal ou pedra.