

# 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 Chef Lâmina Aço Inox Nitrum 200 mm Cabo Polipropileno Branco

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR292124	<b>Modelo:</b>	292124
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002004858

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	292124
<b>EAN</b>	8421002004858

### Descricao Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de 200 mm em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho e durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno para máxima higiene e segurança no corte.

## Descricao Completa

A Faca de Chef Série 2900 da Arcos, com lâmina de 200mm em aço inox NITRUM®, garante precisão e durabilidade em cortes multiusos. O cabo ergonómico em polipropileno injetado oferece conforto e segurança, mesmo em operações intensivas, cumprindo normas de higiene.

### Faca Chef — Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em estabelecimentos de diversas dimensões, desde snack-bares e hamburguerias que necessitam de cortes rápidos e precisos, até cozinhas profissionais em restaurantes e hotéis que exigem fiabilidade e higiene. Para o profissional de pastelaria que necessita de precisão em confeitaria ou o gestor de cozinha que procura durabilidade para produção contínua.

### Faca de Chef Arcos 200mm — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM® confere um gume excepcionalmente duro, resistente à corrosão e de longa duração. O cabo ergonómico em polipropileno, resistente a temperaturas de até 130°C e com propriedades antideslizantes, assegura uma pega firme e segura. A união permanente entre lâmina e cabo, através de injeção, garante máxima higiene e previne a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e o cumprimento das normas HACCP.

### Características Técnicas

<b>Lâmina</b>	Aço Inoxidável NITRUM®
<b>Comprimento da Lâmina</b>	200 mm
<b>Cabo</b>	Polipropileno Injetado (resistente a 130°C)
<b>Série</b>	2900
<b>Identificação de Cores</b>	Sim (dependente do modelo de cor)

## Normas de Higiene

Conforme normas europeias (identificação de alimentos)

## Perguntas Frequentes

### Qual o tipo de aço da lâmina desta faca de chef?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto desempenho e durabilidade, com a designação NITRUM®, que garante um fio excepcional e resistência à corrosão.

### O cabo desta faca de cozinha profissional é resistente ao calor?

Sim, o cabo é feito de polipropileno injetado e é resistente a altas temperaturas, suportando entre 120°C a 130°C, o que permite a sua utilização em ambientes de cozinha com variações térmicas.

### Como o sistema de cores do cabo contribui para a higiene?

O sistema de identificação por cores do cabo permite diferenciar as facas de acordo com os alimentos que são cortados (ex: carne, peixe, vegetais). Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a assegurar o cumprimento das normas higiénico-sanitárias em vigor, como as diretrizes HACCP.

### Qual a diferença entre esta faca e uma faca de cozinha genérica?

A diferença reside na qualidade do material (aço NITRUM®), no design ergonómico e higiénico do cabo injetado (resistente a altas temperaturas e com união permanente à lâmina), e no sistema de identificação de cores para controlo sanitário, características que proporcionam maior durabilidade, segurança e conformidade normativa.

### Quantas unidades mínimas é possível encomendar desta faca de chef profissional?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca é de 6 unidades, o que a torna ideal para equipar cozinhas profissionais ou para compras em volume por estabelecimentos de restauração e hotelaria.

?