

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 08/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Faca de Pasteleiro 300 mm Serrilhada Flexível | Lâmina NITRUM

### Informações do Produto

SKU:	AR293725	Modelo:	293725
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293757

### Imagens do Produto



### Especificações

Marca	Arcos
Modelo	293725
EAN	8421002293757

### Descrição Resumida

Faca de pasteleiro de 300 mm com lâmina serrilhada flexível em aço inoxidável NITRUM, ideal para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a

altas temperaturas.

## Descricao Completa

A Faca Pastelero Flexible Arcos Série 2900, com lâmina serrilhada de 300 mm em aço inoxidável NITRUM®, assegura cortes precisos e eficientes em pastelarias e cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico em polipropileno, com identificação por cores, garante higiene e segurança alimentar, seguindo normas europeias.

### Faca Pastelero Flexible — Aplicações Profissionais

Ideal para o pasteleiro que necessita de precisão em doces e sobremesas, esta faca é perfeita para criar a mise en place em pastelarias, padarias e unidades de restauração com forte componente de pastelaria. Para o Chef que gere buffets em hotéis e resorts, garante a apresentação impecável de produtos de pastelaria, mesmo durante o serviço contínuo.

### Faca Pastelero Flexible — Principais Vantagens

A lâmina serrilhada de 300 mm em aço NITRUM® oferece durabilidade superior e um corte afiado para diversos tipos de massa e pão. O cabo ergonómico em polipropileno injetado confere estabilidade, resistência a altas temperaturas (até 130°C) e um toque antiderrapante, fundamental para a segurança e conforto do utilizador em ambientes de produção intensiva. O sistema de identificação por cores do cabo permite uma diferenciação clara dos alimentos, auxiliando no cumprimento das normas de controlo higiénico-sanitário.

### Características Técnicas

<b>Lâmina</b>	Serrilhada em Aço Inoxidável NITRUM®
<b>Comprimento da Lâmina</b>	300 mm
<b>Material do Cabo</b>	Polipropileno Injetado
<b>Cor do Cabo</b>	Preto
<b>Temperatura Máxima do Cabo</b>	120-130°C
<b>Linha</b>	2900

**Quantidade Mínima de Pedido**

6 unidades

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta faca é adequada para pão?**

Sim, a lâmina serrilhada de 300 mm é ideal para cortar diversos tipos de pão e massa, garantindo um corte limpo sem esmagar.

### **Qual a importância do sistema de cores do cabo?**

O sistema de identificação por cores no cabo ajuda a diferenciar os alimentos que são cortados, facilitando o cumprimento das normas de controlo higiénico-sanitário e prevenindo contaminações cruzadas.

### **O cabo da faca é resistente ao calor?**

Sim, o cabo é fabricado em polipropileno injetado, um material que oferece estabilidade a altas temperaturas, resistindo entre 120°C e 130°C.

### **Que tipo de aço é utilizado na lâmina?**

A lâmina é fabricada em aço inoxidável exclusivo de alto rendimento e durabilidade, designado por NITRUM®, garantindo um fio mais duradouro e maior resistência à corrosão.

### **Qual o material do cabo e qual a sua vantagem?**

O cabo é feito de polipropileno injetado, um material plástico higiénico, estável a choques, antiderrapante e resistente a altas temperaturas, assegurando uma pega segura e confortável durante o uso prolongado.