

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca de Pastelaria 300 mm Lâmina Aço Inox NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR284304	Modelo:	284304
Marca:	Arcos	EAN:	8421002284342

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	284304
EAN	8421002284342

Descricao Resumida

Faca de pastelaria profissional com lâmina de 300 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo em Polioximetileno (POM) resistente a temperaturas extremas, para cortes precisos.

Descricao Completa

A Faca de Pastelaria Arcos Série Universal com lâmina de 300 mm em Aço Inoxidável NITRUM é a ferramenta de corte essencial para a confeitaria e pastelaria. Concebida para uso diário intensivo, combina durabilidade excepcional com um manuseamento ergonómico e seguro, otimizando o trabalho em cozinhas profissionais e pastelarias de média dimensão.

Faca Pastelaria — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência do Cabo	-40°C até 150°C
Fixação do Cabo	Rebites de aço inoxidável
Coleção	Universal kitchen
Apresentação	Estojo individual
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

A lâmina de 300 mm da Faca de Pastelaria Arcos é ideal para pasteleiros e chefs em restaurantes com menu de sobremesas, hotéis e pastelarias que necessitam de precisão no corte de bolos, tortas e outras criações de confeitaria. O seu design clássico e robusto também se adapta a cozinhas profissionais com produção intensiva, onde a durabilidade e a eficiência são cruciais.

Faca de Pastelaria — Principais Vantagens

O diferencial desta faca reside no exclusivo Aço Inoxidável NITRUM®, que garante um corte superior e uma longevidade excepcional, resistindo à corrosão e ao desgaste mesmo em ambientes de alta exigência. O cabo em Polioximetileno (POM) oferece uma pega segura e confortável, sendo indeformável a temperaturas extremas, uma característica vital para a higiene e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nesta faca?

O aço NITRUM® proporciona um corte mais preciso e duradouro, além de uma maior resistência à corrosão e ao desgaste, características essenciais para uso profissional contínuo.

O cabo da faca é seguro em ambientes com variações de temperatura?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) é indeformável e resistente a temperaturas extremas, variando de -40°C a 150°C, garantindo segurança e durabilidade.

Esta faca é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, restaurantes com menus de sobremesas, hotéis, serviços de catering e qualquer cozinha profissional que necessite de um corte preciso e eficiente em confeitaria.

Qual o comprimento da lâmina e a sua finalidade?

A lâmina tem 300 mm de comprimento, sendo perfeita para cortar peças maiores de massa, bolos em camadas ou tortas com precisão, minimizando a necessidade de movimentos repetitivos.

Como é feita a fixação do cabo e porquê é importante?

O cabo é fixado com rebites de aço inoxidável, uma técnica robusta que assegura a integridade da ferramenta a longo prazo e facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais. ?