

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 250 mm Lâmina Aço Inox Nitrum Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR293225	Modelo:	293225
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293252

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293225
EAN	8421002293252

Descricao Resumida

Faca de pastelaria profissional com lâmina de 250 mm em aço inoxidável Nitrum. Cabo ergonómico de polipropileno, resistente a altas temperaturas e ideal para cortes

precisos.

Descrição Completa

Esta faca de pastelaria profissional, com lâmina de 250 mm em aço inoxidável Nitrum, foi desenvolvida para cortes precisos e eficientes em bases e produtos de pastelaria.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	250 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C
Cor do Cabo	Preto

Aplicações Profissionais

Esta faca é um utensílio essencial para pastelarias, padarias, e cafés com produção própria de sobremesas. É igualmente adequada para cozinhas de hotéis, restaurantes com secção de pastelaria e catering para eventos, onde a precisão no corte de bases de bolos, tartes e outros produtos delicados é fundamental.

Faca de Pastelaria — Principais Vantagens

- Lâmina de alta performance em aço inoxidável NITRUM, garantindo durabilidade e um corte superior.
- Cabo ergonómico de polipropileno injetado, que oferece uma pega segura e confortável, mesmo em uso prolongado.
- Resistência do cabo a altas temperaturas (até 130°C), assegurando a sua integridade e higiene.
- Ideal para cortes precisos e eficientes em bases de pastelaria, bolos e outros produtos delicados.
- Design higiénico e fácil de limpar, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável NITRUM, um material exclusivo de alto desempenho que oferece excelente durabilidade e capacidade de corte.

O cabo é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de polipropileno injetado é resistente a temperaturas elevadas, suportando até 130°C, o que contribui para a sua durabilidade e higiene.

Para que tipo de tarefas é ideal esta faca?

Esta faca é ideal para cortar, porcionar e fatiar bases de bolos, tartes e outros produtos de pastelaria, garantindo cortes limpos e precisos.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta com lâmina de aço inoxidável NITRUM e cabo resistente torna-a perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em ambientes de pastelaria profissional.

Como se garante a higiene do cabo?

O cabo de polipropileno é um material higiénico, fácil de limpar e com boa estabilidade, prevenindo a acumulação de resíduos e facilitando a manutenção da segurança alimentar.