

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Faca Fileteador 190 mm Lâmina Semiflexível Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR295222	Modelo:	295222
Marca:	Arcos	EAN:	8421002295225

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	295222
EAN	8421002295225
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca fileteadora de 190 mm com lâmina semiflexível em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno injetado, resistente e higiénico.

Descricao Completa

Esta faca fileteadora de 190 mm, com lâmina semiflexível em aço inoxidável NITRUM, foi concebida para o corte preciso de peixe e carne em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	190 mm
Tipo de Lâmina	Semiflexível
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Vermelho
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de peixe e carne em marisqueiras, restaurantes de cozinha tradicional, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua lâmina semiflexível permite um trabalho detalhado no filetagem de peixe e desossa de pequenas peças de carne.

Faca Fileteador — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho e durabilidade.
- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, higiénico e antiderrapante.
- Resistência do cabo a altas temperaturas (até 130°C) para maior segurança.
- União permanente entre cabo e lâmina para robustez e higiene.
- Sistema de identificação por cores no cabo para um controlo higiénico-sanitário eficaz.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM?

O aço NITRUM é um tipo exclusivo de aço inoxidável que oferece alta performance, maior durabilidade e um fio de corte superior, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

O cabo é seguro e higiénico para uso profissional?

Sim, o cabo é fabricado em polipropileno injetado, um material plástico higiénico, antiderrapante, resistente a impactos e a altas temperaturas (até 130°C), garantindo segurança e fácil limpeza.

Para que serve a cor vermelha do cabo?

A cor do cabo serve como um identificador para diferenciar o tipo de alimento a ser cortado, seguindo normas europeias de controlo higiénico-sanitário, ajudando a prevenir a contaminação cruzada.

Esta faca é adequada para filetar peixe e carne?

Sim, a lâmina semiflexível de 190 mm é especificamente desenhada para filetar peixe com precisão e para desossar pequenas peças de carne, permitindo um manuseamento ágil e detalhado.

Como se garante a durabilidade da união entre o cabo e a lâmina?

A união entre o cabo e a lâmina é permanente, realizada através de um processo de injeção, o que assegura uma fixação robusta e duradoura, prevenindo a acumulação de resíduos e aumentando a segurança.