

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca Trinchante 190 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR295525	Modelo:	295525
Marca:	Arcos	EAN:	8421002295553

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	295525
EAN	8421002295553
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca trinchante de 190 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e corte preciso. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas temperaturas, para uso profissional.

Descricao Completa

Esta faca trinchante de 190 mm é projetada para corte preciso e eficiente de carnes em ambientes de cozinha profissional. A lâmina em aço inoxidável NITRUM garante durabilidade e um fio excepcional, enquanto o cabo ergonómico em polipropileno oferece segurança e conforto durante a utilização prolongada.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	190 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Preto
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Fixação Lâmina/Cabo	Por injeção permanente
Série	2900

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis que necessitem de cortar e fatiar carnes assadas ou cozinhadas. Adequada também para cantinas empresariais e de eventos, onde a eficiência e a higiene são cruciais na preparação de grandes volumes de alimentos.

Faca Trinchante — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho para maior durabilidade e resistência à corrosão.
- Corte preciso e eficiente, essencial para fatiar carnes e outros alimentos com facilidade.

- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, que proporciona uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos.
- Material do cabo higiénico, com boa estabilidade a golpes e resistente a altas temperaturas, facilitando a limpeza e manutenção.
- União permanente entre lâmina e cabo, garantindo robustez e segurança durante a utilização intensiva.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável NITRUM?

O aço inoxidável NITRUM oferece uma lâmina de alto desempenho com maior durabilidade, resistência à corrosão e capacidade de manter um fio de corte afiado por mais tempo, essencial para o uso profissional.

O cabo desta faca é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a temperaturas entre 120-130°C, o que o torna adequado para ambientes de cozinha profissional e processos de higienização.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção robusta, com lâmina de alta durabilidade e cabo ergonómico de fixação permanente, foi desenvolvida para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais.

Como é garantida a higiene do cabo?

O cabo é feito de polipropileno injetado, um material plástico higiénico que não absorve líquidos nem odores, é fácil de limpar e oferece boa estabilidade a golpes, contribuindo para um controlo sanitário eficaz.

Qual o tipo de alimentos que esta faca é mais indicada para cortar?

Esta faca trinchante de 190 mm é ideal para fatiar e trincar peças de carne assadas, cozinhadas ou grelhadas, como lombos, rosbifes, perus e frangos, garantindo fatias uniformes e apresentáveis.

?