

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 Desossar 160mm Lâmina Nitrum Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR294523	Modelo:	294523
Marca:	Arcos	EAN:	8421002294532

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	294523
EAN	8421002294532
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 160mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico de polipropileno. Ideal para cortes precisos e higiene na cozinha.

Descricao Completa

Esta faca de desossar de 160mm, com lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, foi concebida para cortes precisos e eficientes em carne e ossos, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	160 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Características do Cabo	Ergonómico, antideslizante, higiénico, resistente a impactos
União Lâmina/Cabo	Processo de injeção permanente
Funcionalidade Adicional	Identificadores de cor para controlo higiénico-sanitário

Aplicações Profissionais

Essencial para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias e cantinas que necessitam de preparar carne e peixe com precisão e elevado padrão de higiene.

Faca Desossar — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho para um corte superior e durabilidade prolongada.
- Cabo ergonómico de polipropileno injetado que oferece conforto, segurança e aderência, mesmo em ambientes húmidos.
- Resistência do cabo a altas temperaturas (até 130°C) e a impactos, garantindo uma longa vida útil.

- Sistema de identificação por cores no cabo, facilitando o controlo higiénico-sanitário e prevenindo a contaminação cruzada.
- União permanente entre a lâmina e o cabo, assegurando robustez e segurança durante a utilização intensiva.

Qual a principal vantagem do aço Nitrum?

O aço inoxidável Nitrum é um tipo de aço exclusivo que oferece maior dureza, maior poder de corte e uma durabilidade superior do gume, ideal para uso profissional intensivo.

O cabo é resistente a que temperaturas?

O cabo de polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, suportando até 120-130°C, o que o torna adequado para ambientes de cozinha profissional e processos de higienização.

Para que servem os identificadores de cor no cabo?

Os identificadores de cor no cabo permitem diferenciar as facas para diferentes tipos de alimentos, promovendo um controlo higiénico-sanitário eficaz e prevenindo a contaminação cruzada, conforme as normativas europeias.

Esta faca é adequada para desossar que tipos de carne?

Esta faca de desossar é ideal para todo o tipo de carnes, aves e peixe, permitindo separar a carne dos ossos e espinhas com precisão e facilidade, graças à sua lâmina robusta e afiada.

Como garantir a durabilidade da faca?

Para garantir a durabilidade, lave a faca imediatamente após o uso, seque-a bem e guarde-a num local seguro. Afie regularmente com um fuzil adequado para manter o gume.