

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 rápido
ao produto

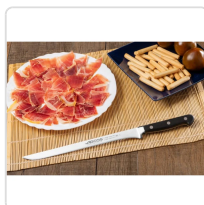
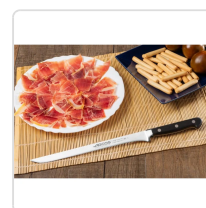
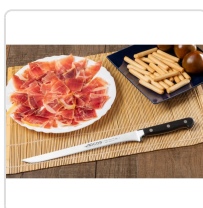


Faca de Presunto Forjada 250mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR226700	Modelo:	226700
Marca:	Arcos	EAN:	8420000000000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	226700
EAN	8420000000000

Descricao Resumida

Faca de presunto forjada com lâmina de 250mm em aço inoxidável NITRUM® e cabo em POM. Ideal para corte preciso em cozinhas profissionais e charcutarias.

Descricao Completa

A Faca de Jamón Opera da Arcos, com lâmina forjada em aço inoxidável NITRUM® de 10 polegadas (254 mm), oferece precisão e durabilidade para o corte profissional de presunto. O seu cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) garante firmeza e conforto, mesmo em utilizações prolongadas, sendo ideal para chefs e charcuteiros que exigem desempenho superior em ambientes de cozinha de alta exigência.

faca jamón — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Aço	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
Comprimento da Lâmina	10" (254 mm)
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Cor do Cabo	Preto
Rebites	Aço Inoxidável
Série	Opera

Aplicações Profissionais

Essencial para charcutarias, talhos e restaurantes especializados em pratos de presunto, a faca de jamón Opera garante um corte preciso e eficiente. Ideal para o profissional que gere o corte de presunto em estabelecimentos de média dimensão, como restaurantes com serviço de bar ou buffets de hotel, assegurando apresentação cuidada e minimizando desperdício mesmo durante os períodos de maior movimento.

Faca de Jamón Opera — Principais Vantagens

O forjado em peça única confere robustez excepcional, enquanto o aço NITRUM® garante um fio de corte duradouro e de alta performance, características cruciais para a produção intensiva. O cabo em POM, com elevada resistência a temperaturas (de -40°C a 150°C) e agentes de limpeza, assegura higiene e longevidade, mesmo em cozinhas profissionais com lavagens frequentes.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nesta faca?

O aço NITRUM® é uma fórmula exclusiva da Arcos que proporciona maior dureza, um fio de corte mais fino e uma excelente resistência à corrosão, garantindo um desempenho superior e maior durabilidade.

Como o cabo em POM contribui para o uso profissional?

O Polioximetileno (POM) é um material plástico de alta densidade, conhecido pela sua grande dureza, resistência a detergentes, ao envelhecimento e a variações extremas de temperatura (de -40°C a 150°C), assegurando conforto, higiene e durabilidade ao cabo.

Esta faca é adequada para qual tipo de estabelecimento?

É ideal para charcutarias, talhos, supermercados com secção de corte, restaurantes com serviço de presunto, e unidades de catering que necessitem de um corte preciso e profissional de presunto e outros enchidos.

A construção forjada de uma peça acrescenta alguma vantagem?

Sim, a construção forjada de uma peça única (da lâmina ao espigão do cabo) confere à faca uma rigidez e resistência estrutural superiores, eliminando pontos fracos e garantindo maior durabilidade em ambientes de uso intensivo.

Que tipo de manutenção é recomendada para esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, seguida de secagem imediata para preservar o fio e o material do cabo. Evitar o uso de máquinas de lavar loiça industriais que operam a temperaturas muito elevadas e usam detergentes agressivos.