

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.



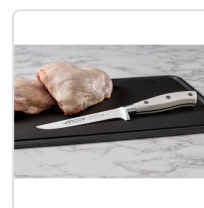
Acesso rapido
ao produto

Faca de Desossar Lâmina 130mm Aço Inoxidável Nitrum Cabo Branco

Informacoes do Produto

SKU:	AR231524	Modelo:	231524
Marca:	Arcos	EAN:	8421002231544

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	231524
EAN	8421002231544
Cor	Branco

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 130 mm em aço inoxidável Nitrum para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno branco para conforto e higiene.

Descricao Completa

A faca de desossar Arcos com lâmina em Aço Inox Nitrum de 130 mm é a ferramenta essencial para o corte preciso de carne e ossos em cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico em polipropileno garante conforto e segurança durante o uso intensivo, otimizando o trabalho em momentos de "rush" de serviço.

faca desossar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inox Nitrum de 130 mm
Cabo	Polipropileno ergonómico
Coleção	Riviera Blanc
Quantidade Mínima de Pedido	1 unidade
Embalagem	1 unidade em estojo

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias e secções de carne em supermercados. Chefs de restaurantes tradicionais e de cozinha portuguesa confiam na lâmina de 130 mm para um desmanche eficiente e limpo, essencial para a preparação de pratos que exigem cortes específicos de carne e osso.

Faca de Desossar Arcos - Principais Vantagens

O aço Inox Nitrum exclusivo da Arcos confere a esta faca uma dureza e um poder de corte superiores, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de cozinha profissional com uso intensivo. O design ergonômico do cabo em polipropileno branco da série Riviera Blanc proporciona uma aderência segura e confortável, reduzindo a fadiga do utilizador durante longos períodos de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do Aço Inox Nitrum?

O Aço Inox Nitrum oferece maior dureza, poder de corte prolongado e excelente resistência à corrosão, características essenciais para o uso profissional contínuo.

O cabo ergonômico é adequado para ambientes húmidos?

Sim, o polipropileno ergonômico proporciona uma aderência segura mesmo em condições de humidade, garantindo a segurança do utilizador.

Qual a aplicação ideal para esta faca?

É ideal para desossar e cortar carne com precisão em talhos, charcutarias, restaurantes e cozinhas profissionais onde o corte de carne e osso é frequente.

A lâmina de 130 mm é adequada para que tipo de cortes?

A lâmina de 130 mm é perfeita para desmanche de carnes, remoção de peles e gorduras, e cortes precisos em torno de ossos, sendo versátil para diversas tarefas de preparação de carne.

Que tipo de estabelecimento beneficia mais desta faca?

Estabelecimentos como talhos, charcutarias, e secções de carne de restaurantes e hotéis beneficiam enormemente da precisão e durabilidade desta faca para a preparação diária de carnes.

?