

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 Desossar 160mm Aço Inoxidável Nitrum Cabo Ergonómico Branco

Informacoes do Produto

SKU:	AR294524	Modelo:	294524
Marca:	Arcos	EAN:	8421002004841

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	294524
EAN	8421002004841
Cor	Branco

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 160mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico em polipropileno branco. Ideal para corte preciso e higiénico de carne.

Descricao Completa

Faca de desmanchar profissional com lâmina de 160 mm em aço inoxidável NITRUM® para cortes precisos em carne e ossos. O cabo ergonómico de polipropileno injetado, com identificação de cor, garante higiene e segurança alimentar, sendo resistente a altas temperaturas e antiderrapante, ideal para cozinhas profissionais.

faca desmanchar profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento Lâmina	160 mm
Cabo	Polipropileno Injetado (Antiderrapante, Resistente a altas temperaturas 120-130°C)
Cor do Cabo	Branco
Norma de Identificação de Cores	Baseada em normativas europeias para controlo higiénico-sanitário
Coleção	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias e secções de carne em supermercados que necessitam de precisão e higiene. Para o profissional de cozinha em restaurantes de média dimensão ou serviços de catering que lida com o corte e desmanche de peças de carne durante o serviço ou na preparação do *mise en place*.

Faca Desmanchar — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® oferece corte superior e durabilidade, resistindo à corrosão. O cabo ergonômico em polipropileno, aliado à tecnologia de injeção que garante uma união permanente, assegura um manuseamento seguro e higiênico, cumprindo as normativas de segurança alimentar pela identificação de cores.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® garante um poder de corte excepcional, maior dureza e excelente resistência à corrosão, assegurando a longevidade da lâmina.

Como o cabo de polipropileno contribui para a higiene?

O polipropileno injetado é um material não poroso, fácil de limpar e resistente a altas temperaturas, prevenindo a proliferação de bactérias. A união permanente entre cabo e lâmina elimina frestas onde os resíduos se poderiam acumular.

Para que serve a identificação de cores no cabo?

A identificação de cores permite diferenciar facas para diferentes tipos de alimentos, prevenindo a contaminação cruzada e facilitando o cumprimento das normas higiênico-sanitárias HACCP em cozinhas profissionais.

É possível usar esta faca em ambientes com temperaturas elevadas?

Sim, o cabo foi concebido para resistir a temperaturas entre 120°C e 130°C, o que o torna adequado para ambientes de cozinha profissional onde estas temperaturas podem ocorrer durante o serviço ou limpeza.

Qual o benefício do cabo antiderrapante?

O cabo com superfície antiderrapante garante uma aderência firme e segura, mesmo com as mãos molhadas ou gordurosas, reduzindo o risco de acidentes durante o corte e manuseamento.

?