

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



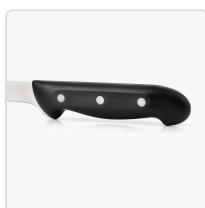
Hotelequip.pt

Faca Jamoneira Flexível 240 mm - Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR151800	Modelo:	151800
Marca:	Arcos	EAN:	8421002151804

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	151800
EAN	8421002151804
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca jamoneira flexível de 240 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM® de alto desempenho. Cabo ergonómico em polipropileno preto para corte preciso de presunto.

Descricao Completa

Esta faca jamoneira flexível de 240 mm é essencial para o corte preciso de presunto em ambientes profissionais, combinando uma lâmina de aço inoxidável NITRUM® de alto desempenho com um cabo robusto de polipropileno.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Jamoneira Flexível
Comprimento da Lâmina	240 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Preto
Rebites	Aço Inoxidável
Design	Linhas arredondadas (Série Maitre)

Aplicações Profissionais

Esta faca jamoneira é ideal para chefs e profissionais em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, charcutarias, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que exija um corte fino e preciso de presunto ou enchidos. A sua flexibilidade permite adaptar-se perfeitamente à peça, garantindo fatias uniformes.

Faca Jamoneira Flexível — Principais Vantagens

- Lâmina flexível de 240 mm para um corte preciso e adaptável à forma do presunto.
- Aço inoxidável NITRUM® de alta durabilidade e resistência à corrosão, mantendo o fio por mais tempo.

- Cabo ergonómico em polipropileno, leve e resistente, para um manuseamento confortável e seguro.
- Rebites de aço inoxidável que garantem a robustez e a higiene da faca.
- Design com linhas arredondadas que facilita a limpeza e a manutenção diária.

Qual a vantagem de uma lâmina flexível para cortar presunto?

A flexibilidade da lâmina permite que esta se adapte melhor aos contornos do presunto, facilitando o corte de fatias finas e uniformes, especialmente em áreas mais difíceis da peça.

O que é o aço inoxidável NITRUM® e quais os seus benefícios?

NITRUM® é um aço inoxidável exclusivo de alto desempenho, enriquecido com azoto. Oferece maior dureza, maior poder de corte e uma durabilidade superior do fio, sendo também altamente resistente à corrosão.

O cabo de polipropileno é higiénico para uso profissional?

Sim, o polipropileno é um material plástico de grande resistência mecânica, leve e com um bom acabamento superficial, o que o torna fácil de limpar e desinfetar, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para outros tipos de corte?

Embora seja otimizada para presunto, a sua lâmina flexível e afiada permite o corte de outros enchidos e carnes frias que exijam precisão e fatias finas. No entanto, para outras tarefas, recomenda-se uma faca específica.

Como devo cuidar da faca para prolongar a sua vida útil?

Para manter a faca em ótimas condições, lave-a à mão com água morna e detergente neutro após cada utilização, seque-a imediatamente e guarde-a num local seguro para proteger o fio da lâmina.