

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 Talho Curva 220 mm Série Duo Pro para Corte Preciso

Informacoes do Produto

SKU:	AR202400	Modelo:	202400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002202407

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	202400
EAN	8421002202407

Descricao Resumida

Faca de talho curva de 220 mm da Série Duo Pro, ideal para cortes precisos e eficientes de carne. Oferece excelente controlo e conforto para uso profissional diário.

Descricao Completa

Esta faca de talho curva de 220 mm da Série Duo Pro foi desenvolvida para oferecer um desempenho fiável e ergonómico na área de preparação. A sua lâmina robusta e o design equilibrado garantem precisão e conforto em operações de corte diárias.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Faca de Talho Curva
Comprimento da Lâmina	220 mm
Série	Duo Pro

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta essencial para profissionais em talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, e cantinas que realizam o desmanche e preparação de peças de carne. Ideal para cortes precisos e eficientes em ambientes de produção intensiva.

Faca de Talho Curva — Principais Vantagens

- Lâmina curva de 220 mm para maior controlo e eficiência no corte de carne.
- Design ergonómico que proporciona conforto e segurança durante o uso prolongado.
- Construção robusta com materiais de qualidade para durabilidade em ambientes profissionais.
- Equilíbrio otimizado que facilita o manuseamento e a precisão em cada corte.
- Adequada para diversas tarefas de desmanche e preparação de carne.

Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada com aço inoxidável de alta qualidade, garantindo um fio duradouro e resistência à corrosão, essencial para o uso em cozinhas profissionais.

?

Esta faca é adequada para que tipo de cortes?

É ideal para o desmanche de peças de carne, corte de bifes, aparar gorduras e outras tarefas que exigem precisão e controlo, especialmente em cortes curvos ou ao longo de ossos.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso, seguida de secagem completa. Evite máquinas de lavar louça para preservar o fio e o cabo.

Qual a vantagem de uma lâmina curva numa faca de talho?

A lâmina curva permite um movimento de corte mais longo e contínuo com menos esforço, facilitando o desmanche de grandes peças de carne e a separação de tecidos com maior precisão e eficiência.

O cabo desta faca é confortável para uso prolongado?

Sim, o design ergonómico do cabo da Série Duo Pro foi concebido para proporcionar uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de trabalho na área de preparação.