

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Faca de Talho Curva Série Duo Pro para Corte Preciso em Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR202200	Modelo:	202200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002202209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	202200
EAN	8421002202209

Material

Inox

Descrição Resumida

Faca de talho curva da série Duo Pro, ideal para desmanche e corte de carne em cozinhas profissionais. Oferece precisão, eficiência e conforto no manuseamento diário.

Descrição Completa

A faca de talho curva Arcos Série Duo Pro, com 20cm de lâmina, garante precisão e durabilidade em cortes exigentes para profissionais de cozinha e talho. Ideal para o dia-a-dia em cozinhas profissionais e talhos que necessitam de um corte fiável e ergonómico.

faca talho curva — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	200 mm
Coleção	DuoPro
Material	Aço Inoxidável Forjado

Aplicações Profissionais

A Faca de Talho Curva Arcos Série Duo Pro é ideal para talhos, restaurantes com cozinha tradicional, e unidades de catering que realizam o corte e desmanche de carnes. O seu design ergonómico e lâmina curva facilitam o trabalho em tarefas de precisão, agilizando a preparação de peças durante o 'rush' de serviço. Para o profissional de talho que necessita de fiabilidade e um corte limpo em diferentes tipos de carne, esta faca oferece controlo superior e eficiência no posto de trabalho.

Precisão e Eficiência — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável forjado de alta qualidade, esta faca de talho curva assegura um fio duradouro e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo e em ambientes de produção alimentar. O seu cabo ergonómico, concebido para um manuseamento seguro e confortável, minimiza a fadiga durante longos períodos de trabalho, aumentando a produtividade. A lâmina com

200mm de comprimento e curvatura específica permite um controlo excecional em cortes de precisão, essenciais para a otimização de peças e redução de desperdício em talhos e cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal aplicação desta faca de talho curva?

A principal aplicação desta faca é o corte e desmanche de carnes em talhos e cozinhas profissionais, graças à sua lâmina curva e precisão de corte.

Que tipo de material é utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável forjado de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência.

O cabo desta faca é ergonómico?

Sim, o cabo é concebido para ser ergonómico, proporcionando um manuseamento seguro e confortável durante o uso prolongado.

Qual a coleção a que pertence esta faca?

Esta faca pertence à coleção Duo Pro da Arcos.

É recomendada para uso intensivo?

Sim, a construção em aço inoxidável forjado e o design robusto tornam-na adequada para uso diário e intensivo em ambientes de restauração e talho.