

# 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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

## Faca de Desossar Profissional 140 mm, Lâmina Forjada Aço NITRUM

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | AR216200 | Modelo: | 216200        |
| Marca: | Arcos    | EAN:    | 8421002216206 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|       |       |
|-------|-------|
| Marca | Arcos |
|-------|-------|

|          |               |
|----------|---------------|
| Modelo   | 216200        |
| EAN      | 8421002216206 |
| Material | Inox          |

## Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 140 mm em aço inoxidável NITRUM® forjado e cabo ergonómico em POM, ideal para preparação de carne em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

A Faca de Desossar Arcos Classic Pro 140mm, com lâmina forjada em aço NITRUM®, oferece precisão e durabilidade essenciais para o desmanche de carnes em cozinhas profissionais de alta exigência, garantindo cortes limpos e seguros.

### faca de desossar — Características Técnicas

| Propriedade                    | Valor                  |
|--------------------------------|------------------------|
| Coleção                        | Classic Pro            |
| Comprimento da Lâmina          | 140 mm                 |
| Material da Lâmina             | Aço Inoxidável NITRUM® |
| Material do Cabo               | Polioximetileno (POM)  |
| Tipo de Lâmina                 | Forjada Rígida         |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 1                      |

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses e o talhante em estabelecimentos de carne, esta faca de desossar garante um manuseamento preciso e seguro para separar a carne do osso com eficiência, mesmo em períodos de intenso serviço. A sua construção robusta também se adequa a cozinhas profissionais de hotéis e unidades de catering que necessitam de fiabilidade e desempenho contínuo na preparação de pratos complexos.

## Faca de Desossar — Principais Vantagens

A lâmina forjada em aço inoxidável NITRUM®, exclusivo da Arcos, confere uma dureza e resistência superiores, assegurando um fio de corte excecional e duradouro, essencial para o desmanche de carne junto a ossos e articulações. O cabo ergonómico em POM, com bolster suavizado, proporciona uma pega firme e confortável, minimizando a fadiga durante longas jornadas de trabalho em cozinhas de produção intensiva, cumprindo com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® exclusivo da Arcos oferece maior dureza, resistência ao desgaste e desempenho de corte superior, garantindo uma maior longevidade do fio e fiabilidade em uso profissional intensivo.

### Este tipo de lâmina é adequado para ossos duros?

Sim, a lâmina forjada e rígida foi concebida para trabalhar junto a ossos e articulações, permitindo um desmanche preciso e eficiente mesmo em zonas difíceis.

### Como o cabo ergonómico contribui para o uso prolongado?

O cabo em POM oferece uma pega firme e segura, enquanto o bolster suavizado melhora o conforto da mão, reduzindo a fadiga durante longas sessões de trabalho e permitindo maior controlo e precisão.

### Para que tipo de estabelecimentos esta faca é mais indicada?

É ideal para restaurantes com serviço de carne, talhos, cozinhas profissionais em hotelaria, empresas de catering e estabelecimentos de restauração que lidam diariamente com o

desmanche e preparação de carnes.

### **O que significa 'lâmina forjada rígida'?**

Uma lâmina forjada é criada a partir de uma única peça de metal aquecida e moldada sob pressão, o que lhe confere maior resistência e durabilidade. 'Rígida' indica que a lâmina tem pouca flexibilidade, ideal para trabalhos de precisão junto a ossos.