

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Talhante Profissional 180 mm para Corte de Carne

Informacoes do Produto

SKU:	AR202000	Modelo:	202000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002202001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	202000
EAN	8421002202001

Descricao Resumida

Faca de talhante de 180 mm, ideal para cortes precisos de carne em cozinhas profissionais. Lâmina robusta em aço inoxidável e cabo ergonómico para manuseamento seguro e eficiente.

Descricao Completa

Manuseie cortes com precisão com a faca de talhante Arcos Duo Pro de 180 mm, concebida para desempenho fiável em cozinhas profissionais. O seu design ergonómico e a lâmina afiada garantem controlo superior durante o uso intensivo, respondendo às exigências do serviço contínuo em restaurantes de média dimensão.

faca carnicheiro — Características Técnicas

Lâmina	180 mm
Coleção	DuoPro
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos e cozinhas de restaurantes que necessitam de um corte preciso e fiável. Para o talhante profissional que exige durabilidade e um manuseamento confortável durante longas horas de trabalho, esta faca de 180 mm da linha Duo Pro da Arcos oferece a qualidade necessária para a preparação diária de carnes.

Faca de Talhante — Principais Vantagens

A faca de talhante Arcos Duo Pro destaca-se pela sua lâmina de 180 mm em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo um fio duradouro e resistência à corrosão, essencial para ambientes de cozinha profissional. O cabo ergonómico, desenvolvido pela Arcos, proporciona uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga do utilizador em tarefas repetitivas e assegurando um controlo excecional durante o corte.

Perguntas Frequentes

Qual a lâmina desta faca Arcos Duo Pro?

A faca de talhante Arcos Duo Pro possui uma lâmina de 180 mm de comprimento.

Para que tipo de cortes é esta faca mais indicada?

Esta faca é especialmente indicada para o corte e desmanche de carnes em ambientes de talho ou cozinha profissional.

Que materiais compõem a faca de talhante Arcos Duo Pro?

A faca é fabricada com aço inoxidável de alta qualidade para a lâmina e materiais resistentes e ergonómicos para o cabo, assegurando durabilidade e conforto.

Qual a quantidade mínima para encomendar esta faca?

A quantidade mínima de pedido para esta faca é de 6 unidades.

A marca Arcos tem experiência na produção de cutelaria profissional?

Sim, a Arcos é uma marca espanhola com uma longa tradição e vasta experiência na produção de cutelaria de alta qualidade para profissionais.