

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

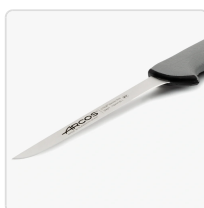


Faca Desossar 150 mm Aço Inoxidável Nitrum | Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR242100	Modelo:	242100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002242106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	242100
EAN	8421002242106
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 150 mm em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade e cabo ergonómico antiderrapante com identificadores de cor para higiene.

Descricao Completa

Esta faca de desossar de 150 mm, fabricada em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade, foi concebida para o corte preciso e eficiente de carne e remoção de ossos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	150 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Material do Cabo	Polipropileno (PP) e Borracha Especial
Características do Cabo	Ergonómico, Antiderrapante, Não higroscópico, Resistente a altas temperaturas
Identificação Higiénica	Tampões de cor para distinção de alimentos

Aplicações Profissionais

Esta faca de desossar é uma ferramenta essencial para profissionais que operam em:

- Açougues e talhos
- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e churrasqueiras
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Catering e eventos com preparação de carne
- Food trucks e roulotes com oferta de carne desossada
- Cozinhas de hotéis e unidades de restauração de grande volume

Faca Desossar — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, garantindo um fio duradouro e resistência à corrosão.
- Ergonomia Avançada:** Cabo com núcleo de polipropileno e revestimento de borracha especial, oferecendo conforto, adaptabilidade e segurança antiderrapante.

- **Higiene Otimizada:** Sistema de identificação por cores no cabo, permitindo a separação de facas por tipo de alimento e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Corte Preciso:** Lâmina de 150 mm ideal para desossar com precisão, facilitando o trabalho em peças de carne variadas.
- **Resistência Profissional:** Materiais robustos que suportam o uso intensivo e as condições exigentes de uma cozinha profissional.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável Nitrum?

O aço inoxidável Nitrum é um exclusivo de alto desempenho que confere à lâmina maior durabilidade, um fio de corte superior e elevada resistência à corrosão, essencial para o uso profissional intensivo.

O cabo desta faca oferece segurança durante o manuseamento?

Sim, o cabo ergonómico é composto por um núcleo de polipropileno e um revestimento de borracha especial, que é antiderrapante e não absorve líquidos, garantindo uma pega firme e segura mesmo em ambientes húmidos.

Como os identificadores de cor no cabo contribuem para a higiene?

Os tampões de cores no cabo permitem identificar a faca para um tipo específico de alimento, seguindo normativas europeias. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a manter um controlo higiénico-sanitário rigoroso na cozinha.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a faca é projetada com materiais de alta resistência e durabilidade, como o aço Nitrum e o cabo ergonómico, tornando-a perfeitamente adequada para as exigências do uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Como devo realizar a manutenção desta faca para prolongar a sua vida útil?

Para prolongar a vida útil, lave a faca imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, seque-a bem para evitar manchas e armazene-a num bloco de facas ou barra magnética para proteger o fio. Afie regularmente com uma fuzil ou pedra adequada. ?