

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 rápido
ao produto



Faca para Filetar 210 mm Lâmina Flexível Aço NITRUM Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR216000	Modelo:	216000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002216008

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	216000
EAN	8421002216008
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca para filetar de 210 mm com lâmina flexível em aço inoxidável NITRUM® para cortes precisos em carne e peixe. Cabo ergonómico em POM para conforto e segurança profissional.

Descricao Completa

Esta faca para filetar de 210 mm, com lâmina flexível em aço inoxidável NITRUM, foi desenvolvida para proporcionar controlo e precisão no corte de carne e peixe em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Tipo	Faca para Filetar
Comprimento da Lâmina	210 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Características da Lâmina	Flexível, Fina, Forjada
Material do Cabo	POM (Poliacetel)
Design do Cabo	Ergonómico, Bolster suavizado
Uso Recomendado	Carne, Peixe

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável em cozinhas profissionais que exigem precisão no corte de carne e peixe. É ideal para marisqueiras, restaurantes de peixe e cozinha tradicional, hotéis com

serviço de catering, talhos e peixarias, bem como cantinas e refeitórios que preparam grandes volumes de alimentos.

Faca para Filetar — Principais Vantagens

- **Precisão Superior:** A lâmina fina e flexível permite filetar com controlo e uniformidade, minimizando o desperdício.
- **Durabilidade Excecional:** O aço inoxidável NITRUM® confere à lâmina uma dureza e resistência elevadas, assegurando um desempenho de corte fiável e duradouro.
- **Conforto e Segurança:** O cabo ergonómico em POM e o bolster suavizado garantem uma pega firme e confortável, mesmo durante longas horas de trabalho, reduzindo a fadiga.
- **Fio de Corte Estável:** O design do fio de corte ajuda a manter a eficácia e estabilidade, essencial para o uso frequente em ambientes exigentes.

Qual a principal vantagem de uma lâmina flexível para filetar?

A lâmina flexível adapta-se melhor aos contornos do alimento, permitindo um corte mais rente ao osso ou pele, resultando em filetes mais limpos e com menos desperdício de produto.

O que distingue o aço inoxidável NITRUM®?

O aço NITRUM® é uma fórmula exclusiva que oferece maior dureza, resistência à corrosão e durabilidade do fio de corte em comparação com aços inoxidáveis convencionais, otimizando o desempenho em uso profissional.

Esta faca é adequada para filetar diferentes tipos de carne e peixe?

Sim, a sua lâmina fina e flexível é versátil para filetar tanto peixes delicados como carnes mais firmes, garantindo sempre cortes precisos e controlados.

Como devo cuidar do cabo em POM para prolongar a sua vida útil?

O cabo em POM é resistente e fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e secagem imediata para manter as suas propriedades ergonómicas e higiénicas ao longo do tempo.

Esta faca é indicada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta, o aço NITRUM® e o cabo ergonómico foram concebidos especificamente para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria.