

# 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: 23/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Faca Desossar Semirrígida 140 mm Série Duo Pro para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | AR201300 | Modelo: | 201300        |
| Marca: | Arcos    | EAN:    | 8421002201301 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Arcos         |
| Modelo | 201300        |
| EAN    | 8421002201301 |

## Descrição Resumida

Faca de desossar semirrígida de 140 mm, ideal para cortes precisos e eficientes na remoção de ossos e gorduras em carnes. Essencial para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

A faca de desossar semirrígida de 140 mm da série Duo Pro é uma ferramenta essencial para o manuseamento de carnes em cozinhas profissionais. O seu design permite um corte preciso e eficiente, facilitando a remoção de ossos e gorduras com controlo.

### Características Técnicas

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| Tipo                  | Faca de Desossar             |
| Comprimento da Lâmina | 140 mm                       |
| Rigidez da Lâmina     | Semirrígida                  |
| Material da Lâmina    | Aço inoxidável               |
| Material do Cabo      | Polímero de alta resistência |
| Coleção               | Duo Pro                      |

### Aplicações Profissionais

Esta faca de desossar é indispensável em talhos, churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas, hotéis e qualquer estabelecimento que exija a preparação de carne com precisão. É ideal para chefs, açougueiros e profissionais de restauração que procuram uma ferramenta fiável para desossar aves, porco e peças de carne de vaca de tamanho médio.

### Faca de Desossar — Principais Vantagens

- Permite cortes precisos e eficientes para a remoção de ossos e gorduras.
- A lâmina semirrígida oferece um equilíbrio ideal entre flexibilidade e firmeza.

- Concebida para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Cabo ergonómico que proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga.
- Construção robusta com materiais de qualidade para durabilidade prolongada.

#### **Como devo limpar e manter esta faca?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando-a de imediato para preservar o fio e evitar manchas. Evite máquinas de lavar loiça para prolongar a vida útil da lâmina e do cabo.

#### **Qual a vantagem de uma lâmina semirrígida para desossar?**

Uma lâmina semirrígida oferece um equilíbrio entre flexibilidade e firmeza, permitindo maior controlo em cortes delicados junto ao osso, ao mesmo tempo que mantém a robustez necessária para desossar peças de carne sem dobrar excessivamente.

#### **Para que tipo de carnes é esta faca mais adequada?**

É ideal para desossar aves, porco e peças de carne de vaca de tamanho médio, onde a precisão e a capacidade de contornar ossos são cruciais para um trabalho limpo e eficiente.

#### **Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, esta faca foi concebida com materiais de alta qualidade e um design robusto para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional, oferecendo durabilidade e desempenho consistente.

#### **O cabo oferece boa ergonomia e segurança?**

O cabo, fabricado em polímero de alta resistência, é desenhado para proporcionar uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga durante o uso prolongado e prevenindo deslizamentos, mesmo em condições húmidas.