

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Desossar Rígida 140 mm com Ponta Biselada para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR201200	Modelo:	201200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002201202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	201200
EAN	8421002201202

Descricao Resumida

Faca de desossar rígida com lâmina de 140 mm e ponta biselada, ideal para corte preciso e eficiente de carne em ambientes de cozinha profissional.

Descricao Completa

Para desossar carne e peixe com precisão, a Faca Desossadora Rígida Arcos Série Duo Pro de 140 mm oferece controlo superior e conforto em cada corte. Ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez e exatidão durante o serviço.

faca desossadora — Características Técnicas

Lâmina	140 mm
Coleção	Duo Pro
Ponta	Biselada
Tipo de Lâmina	Rígida
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o talhante em talhos ou o cozinheiro em restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras, esta faca garante a separação eficiente da carne do osso. Adequada para estabelecimentos que lidam com cortes de precisão e necessitam de ferramentas duradouras para o uso intensivo.

Faca Desossadora Rígida — Principais Vantagens

A lâmina rígida de 140 mm com ponta biselada permite um acesso preciso a áreas difíceis, otimizando o processo de desmancho. O fabrico em aço de alta qualidade assegura a retenção do fio e resistência à corrosão, garantindo a durabilidade e fiabilidade exigidas no dia a dia de uma cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal aplicação desta faca desossadora?

A principal aplicação desta faca é a desossa de carnes e peixes com precisão, separando a carne do osso de forma eficiente.

Que tipo de lâmina possui esta faca Arcos?

Esta faca possui uma lâmina rígida de 140 mm com ponta biselada, concebida para oferecer controlo e precisão em cortes exigentes.

Quais são os materiais utilizados na Faca Arcos Série Duo Pro?

A faca é fabricada com materiais de qualidade para uso diário, combinando durabilidade e controlo, como é tradição da marca Arcos em cutelaria profissional.

Esta faca é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais, talhos, restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e qualquer estabelecimento que necessite de uma ferramenta fiável para desossa.

É necessário encomendar um mínimo de unidades desta faca?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 6 unidades, garantindo um bom stock para operações contínuas.