

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 rápido
ao produto



Faca Desossar 150 mm Lâmina Aço Inoxidável Nitrum Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR242300	Modelo:	242300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002242304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	242300
EAN	8421002242304
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 150 mm em aço inoxidável Nitrum. Cabo ergonómico de polipropileno e borracha, antiderrapante e resistente para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta faca de desossar profissional, com lâmina de 150 mm em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, foi concebida para operações de corte precisas em carne e remoção de ossos.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	150 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Material do Cabo	Polipropileno (PP) com revestimento de borracha especial
Características do Cabo	Ergonómico, não higroscópico, resistente a altas temperaturas, antiderrapante

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, açougues, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas e hotéis que necessitam de uma ferramenta robusta e precisa para a preparação de carnes, desossar peças e remover tendões.

Faca Desossar — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho para um corte preciso e duradouro.
- Cabo ergonómico com núcleo de polipropileno e revestimento de borracha especial, proporcionando conforto e segurança.
- Material do cabo não higroscópico e antiderrapante, resistente a altas temperaturas, para máxima higiene e durabilidade.
- Sistema de identificação por cores (através de tampões de polipropileno) para um controlo higiénico-sanitário eficaz, conforme normativas europeias.

Qual a durabilidade da lâmina em aço Nitrum?

?

A lâmina em aço inoxidável Nitrum oferece alto desempenho e durabilidade excepcional, mantendo o fio por mais tempo mesmo em uso intensivo em cozinhas profissionais.

O cabo é seguro para uso intensivo?

Sim, o cabo ergonómico com revestimento de borracha especial é antiderrapante e resistente a altas temperaturas, garantindo uma pega firme e segura mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Embora possa ser lavada na máquina, a lavagem manual com detergente neutro e secagem imediata é recomendada para prolongar a vida útil do fio e do cabo.

É adequada para cortar ossos grandes?

Esta faca é projetada especificamente para desossar e cortar carne junto aos ossos, sendo eficaz para a maioria das operações de corte de ossos em peças de carne.

Como contribui para a higiene na cozinha?

O sistema de identificação por cores nos cabos permite associar cada faca a um tipo de alimento, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando um controlo higiénico-sanitário superior.