

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 rapido
ao produto

Faca de Fiambre Profissional 360 mm - Lâmina Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR242900	Modelo:	242900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002242908

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	242900
EAN	8421002242908
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de fiambre profissional com lâmina de 360 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes finos e precisos. Punho ergonómico e antiderrapante para segurança e conforto no uso diário.

Descricao Completa

Esta faca de fiambre profissional de 360 mm foi desenvolvida para cortes precisos e finos em charcutaria, essencial para a preparação de pratos e tábuas em cozinhas profissionais. A sua lâmina em aço inoxidável NITRUM garante durabilidade e um desempenho superior, facilitando o trabalho diário.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	360 mm
Material do Punho	Polipropileno (PP) com revestimento de borracha especial
Características do Punho	Ergonómico, antiderrapante, não higroscópico, resistente a altas temperaturas, identificadores de cor para controlo higiénico-sanitário

Aplicações Profissionais

Esta faca é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija um corte preciso de fiambre e outros enchidos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, charcutarias, hotéis, serviços de catering, cantinas e até mesmo em snack-bares e pastelarias com serviço de refeições que valorizam a apresentação e a qualidade dos seus produtos.

Faca de Fiambre — Principais Vantagens

- **Corte Preciso e Uniforme:**** A lâmina de 360 mm em aço NITRUM permite fatiar fiambre de forma fina e consistente.
- **Durabilidade Superior:**** O aço inoxidável NITRUM confere à lâmina uma resistência excecional e um fio duradouro.

- ****Conforto e Segurança:**** O punho ergonómico e antiderrapante garante uma pega firme e confortável, mesmo em uso prolongado.
- ****Higiene Reforçada:**** Os identificadores de cor no punho auxiliam no controlo higiénico-sanitário, prevenindo a contaminação cruzada.
- ****Resistência e Fácil Manutenção:**** Material não higroscópico e resistente a altas temperaturas, facilitando a limpeza e desinfeção.

Qual a durabilidade da lâmina em aço NITRUM?

A lâmina em aço inoxidável NITRUM é formulada para oferecer alta resistência à corrosão e um fio de corte prolongado, garantindo uma durabilidade superior em ambientes de cozinha profissional.

Como posso garantir a higiene desta faca?

O punho é não higroscópico e resistente a altas temperaturas, facilitando a lavagem e desinfeção. Além disso, os identificadores de cor permitem associar a faca a um tipo específico de alimento, prevenindo a contaminação cruzada.

É adequada para cortar outros tipos de charcutaria?

Sim, embora seja otimizada para fiambre, a sua lâmina longa e fina é eficaz para fatiar outros tipos de charcutaria e carnes frias que exijam um corte delicado e preciso.

Quais as vantagens do punho ergonómico e antiderrapante?

O design ergonómico reduz a fadiga durante o uso prolongado, enquanto o revestimento de borracha especial proporciona uma aderência segura, minimizando o risco de acidentes em ambientes de trabalho húmidos ou oleosos.

Posso afiar a lâmina desta faca?

Sim, a lâmina em aço NITRUM pode ser afiada com os métodos e ferramentas habituais para facas profissionais, como fuzis de afiar ou pedras de afiar, para manter o seu desempenho de corte ideal.

?