

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 Desossar 225 mm Lâmina Aço Inoxidável Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR790200	Modelo:	790200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002790201

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	790200
EAN	8421002790201
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional para desossar com lâmina de 225 mm em aço inoxidável e cabo ergonómico de polipropileno. Ideal para o desmanche preciso de carnes em cozinhas.

Descricao Completa

Esta faca para desossar de 225 mm é uma ferramenta indispensável para o desmanche preciso de carnes em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e segurança no manuseamento diário.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	225 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Preto
Ergonomia	Sim

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem precisão no desmanche de carnes, incluindo:

- Talhos e Charcutarias
- Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa
- Churrasqueiras e Marisqueiras
- Cantinas (escolares, empresariais, hospitalares)
- Hotelaria e Catering

Faca para Desossar — Principais Vantagens

- Precisão no Corte:** Lâmina afiada e robusta para um desmanche detalhado e eficiente de diferentes tipos de carne.
- Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Higiene:** Materiais que facilitam a limpeza e cumprem as rigorosas normas sanitárias exigidas em cozinhas profissionais.

- **Conforto:** Cabo ergonómico de polipropileno que proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga em operações prolongadas.
- **Segurança:** Design que oferece um manuseamento firme e controlado, minimizando riscos de acidentes durante o trabalho.

Como devo afiar esta faca para manter a sua eficácia?

Recomenda-se o uso regular de um fuzil de afiar para manter o fio da lâmina. Para uma afiação mais profunda, utilize uma pedra de afiar ou um afiador profissional, sempre mantendo o ângulo correto da lâmina para garantir a sua durabilidade e eficácia.

Qual a manutenção recomendada para o cabo de polipropileno?

O cabo de polipropileno é de baixa manutenção. Deve ser lavado com água e detergente neutro após cada uso e seco imediatamente. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície e comprometer a sua higiene.

Esta faca é adequada para desossar diferentes tipos de carne?

Sim, esta faca é versátil e adequada para desossar aves, porco, vaca e borrego, entre outros. A sua lâmina de 225 mm permite precisão em diferentes tamanhos e texturas de carne, tornando-a uma ferramenta multifuncional na cozinha profissional.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Sim, a faca pode ser lavada em máquinas de lavar louça profissionais. Contudo, para prolongar a vida útil do fio da lâmina e preservar a integridade do cabo, a lavagem manual com água morna e detergente neutro é sempre preferível.

Qual a importância do cabo ergonómico para o uso profissional?

O cabo ergonómico é crucial para reduzir a fadiga e prevenir lesões por esforço repetitivo durante longas horas de trabalho. Proporciona uma pega segura e confortável, mesmo com as mãos molhadas ou engorduradas, aumentando a segurança e a produtividade do utilizador.