

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



Faca Desossar 140 mm Aço Inoxidável Nitrum | Cabo Ergonómico Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR291325	Modelo:	291325
Marca:	Arcos	EAN:	8421002291357

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	291325
EAN	8421002291357
Cor	Preto

Material

Polipropileno

Descrição Resumida

Faca de desossar profissional de 140 mm com lâmina em Aço Inoxidável Nitrum para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno preto, resistente e higiénico.

Descrição Completa

Com uma lâmina em aço inoxidável Nitrum® de 140 mm, esta faca de desmanchar Arcos Série 2900 oferece precisão e durabilidade para tarefas exigentes em cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico de polipropileno, injetado diretamente na lâmina, garante uma pega segura e higiénica, mesmo em ambientes de produção intensiva e alta temperatura, cumprindo normas de controlo sanitário.

faca de desmanchar — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum®
Comprimento da Lâmina	140 mm
Material do Cabo	Polipropileno (PP) injetado
Cor do Cabo	Preto
Série	2900
Resistência a Temperaturas do Cabo	120-130 °C
Quantidade Mínima por Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes com serviço de carne e unidades de catering que necessitam de precisão na desmancha. O Chef de cozinha ou o talhante profissional beneficiam da lâmina afiada e do controlo higiénico oferecido pela identificação por cor do cabo, essencial para cumprir normas HACCP.

Faca de Desmanchar Arcos Série 2900 — Principais Vantagens

A lâmina em aço Nitrum® confere um fio excecionalmente duro e resistente à corrosão, assegurando um desempenho superior em cortes de carne e ossos. O cabo ergonómico em polipropileno, com acabamento antideslizante e resistência a altas temperaturas, garante segurança e conforto, enquanto a injeção direta promove uma união permanente e higiénica, evitando acumulação de resíduos.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca Arcos Série 2900?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade, com a exclusiva tecnologia Nitrum® da Arcos.

Qual o comprimento exato da lâmina?

O comprimento da lâmina desta faca de desmanchar é de 140 mm.

O cabo desta faca profissional é seguro e higiénico?

Sim, o cabo é feito de polipropileno injetado, um material higiénico, antideslizante e resistente a altas temperaturas, garantindo uma pega segura e facilitando a limpeza.

Para que tipo de estabelecimentos é recomendada esta faca de desmanchar?

Esta faca é ideal para restaurantes com serviço de carne, talhos, unidades de catering, e outros estabelecimentos de restauração que lidam com a desmancha de carne.

Qual a vantagem do sistema de identificação por cor do cabo?

O sistema de identificação por cor do cabo permite diferenciar os tipos de alimentos cortados, contribuindo para um melhor controlo higiénico-sanitário e conformidade com as normativas europeias e HACCP.