

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



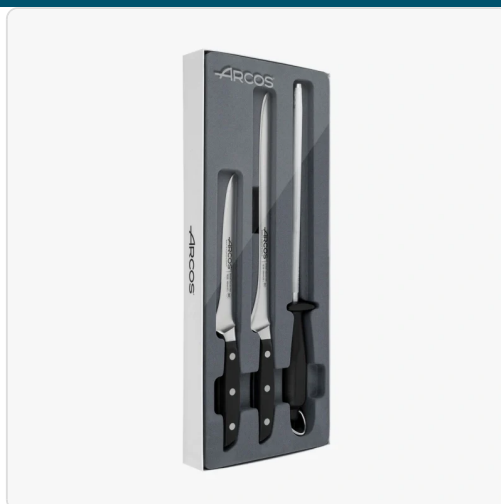
Hotelequip.pt

Conjunto de Facas para Presunto 3 Peças - Aço Inoxidável Forjado

Informacoes do Produto

SKU:	AR858500	Modelo:	858500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002858505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	858500
EAN	8421002858505
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto profissional de 3 peças para corte de presunto, com faca jamoneira, desossador e chaira. Lâminas em aço inoxidável forjado NITRUM e cabos em POM.

Descricao Completa

Eleve o corte de presunto a um novo patamar com o conjunto Arcos Manhattan, composto por faca jamonera, desossador e afiador. Forjado numa só peça com aço inoxidável NITRUM®, oferece durabilidade e precisão inigualáveis para profissionais que exigem o melhor desempenho em cada corte, garantindo um fio de excelência.

Conjunto Facas Presunto — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Conteúdo	1 Jogo em estojo (1 Faca Jamonera, 1 Desossador, 1 Chaira)
Coleção	Manhattan
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Cor do Cabo	Negro
Quantidade Mínima de Encomenda	1

Aplicações Profissionais

Ideal para charcutarias, talhos de fine food, restaurantes com serviço de alta qualidade e equipas de catering especializadas em eventos. O Chef ou o Talhante profissional que necessita de precisão absoluta no corte de presunto e desmanche de carnes para mise en place ou serviço contínuo encontrará neste conjunto a ferramenta ideal para otimizar o seu trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A série Manhattan da Arcos destaca-se pela sua construção monobloco em aço NITRUM®, que garante um fio excepcionalmente duradouro e resistente ao desgaste, aliado a uma ergonomia superior. A proteção de virola com meia defesa facilita o manuseamento e a afiação, características altamente valorizadas por profissionais que lidam com cortes exigentes diariamente. O design vanguardista combina com a robustez, oferecendo um conjunto de alto rendimento e durabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual o material do aço das lâminas?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável forjado NITRUM®, conhecido pela sua dureza, resistência ao desgaste e excelente poder de corte.

Este conjunto é adequado para uso profissional intensivo?

Sim, a série Manhattan foi concebida para as mais altas exigências do utilizador profissional, combinando durabilidade, desempenho e ergonomia para uso contínuo.

O que significa "aço forjado numa só peça"?

Significa que a lâmina e o cabo são formados a partir de uma única barra de metal, sem soldaduras, o que confere maior resistência estrutural e durabilidade ao conjunto.

Que tipo de manutenção é recomendada para este conjunto?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e sabão neutro, seguida de secagem imediata para preservar a qualidade do aço e do cabo. O uso regular da chaira garante a manutenção do fio.

Qual a principal vantagem do cabo em Polioximetileno (POM)?

O POM é um plástico técnico de alta densidade, conhecido pela sua excelente resistência ao impacto, humidade, temperaturas extremas e agentes químicos, garantindo uma pega segura e higiénica, mesmo em ambientes de cozinha profissionais.

?