

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



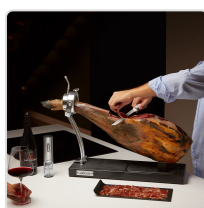
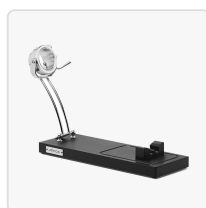
Hotelequip.pt

Jamonero Profissional Rotativo Inclínável em Aço Inoxidável 530mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR693900	Modelo:	693900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002693908

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	693900
EAN	8421002693908
Cor	Metálico, Preto

Descricao Resumida

Jamonero profissional em aço inoxidável, com sistema rotativo e inclinável, ideal para fixar e cortar presuntos de grande dimensão com máxima estabilidade e precisão.

Descricao Completa

O suporte de corte para presunto em aço inoxidável ARCOS garante estabilidade e higiene durante a preparação de peças grandes. Ideal para profissionais que procuram precisão e durabilidade na cozinha, este equipamento facilita o manuseamento e a exposição do jamón.

suporte presunto profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (C x L x A)	530 x 386 x 190 mm
Cor	Prata e Preto
Capacidade	Peças Grandes
Acessórios incluídos	Herrajes de Aço

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou o responsável de um talho especializado, o suporte ARCOS oferece uma base segura e ergonómica para a fatia precisa de presunto. Permite uma apresentação cuidada e otimiza o tempo de serviço durante momentos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável assegura longevidade e fácil higienização, cumprindo as normas de segurança alimentar. O seu design basculante e giratório permite ajustar a peça para um corte mais eficiente, distinguindo-o de suportes fixos e menos versáteis no mercado.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão máxima de presunto que este suporte comporta? A sua base é adequada para peças grandes?

O suporte foi concebido para acomodar peças de presunto de grandes dimensões, garantindo estabilidade durante o corte. As suas dimensões totais de 530 x 386 x 190 mm permitem um bom encaixe para a maioria dos jamóns profissionais.

O material em aço inoxidável é fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é reconhecido pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é primordial.

Este suporte de presunto é adequado para uso em restaurantes com elevado volume de serviço?

Com certeza. O seu design robusto e a funcionalidade basculante permitem um corte mais rápido e eficiente, sendo uma mais-valia em estabelecimentos com elevada procura de presunto fatiado.

O que significa que o suporte é giratório e basculante?

O sistema giratório permite rodar a peça de presunto sobre o suporte, facilitando o acesso a diferentes zonas. O mecanismo basculante inclina o presunto, otimizando o ângulo de corte para maior conforto e precisão.

Este equipamento requer montagem por parte do utilizador?

O suporte de jamón ARCOS é fornecido numa caixa presente com os herrajes de aço incluídos, pronto a usar após desembalagem, garantindo uma instalação simples e imediata.