

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Faca para Presunto Flexível 240mm Aço Inox NITRUM Cabo Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR291125	Modelo:	291125
Marca:	Arcos	EAN:	8421002291159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	291125
EAN	8421002291159
Cor	Preto

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca de presunto flexível com lâmina de 240mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico em polipropileno preto. Ideal para cortes precisos e finos em charcutarias e restaurantes.

Descricao Completa

Esta faca para presunto de 240mm, com lâmina flexível em aço inoxidável NITRUM, foi concebida para cortes precisos e finos. O seu cabo ergonómico em polipropileno garante manuseamento seguro e higiénico em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	240 mm
Flexibilidade da Lâmina	Alta
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Preto
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C
Série	2900

Aplicações Profissionais

Ideal para charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e hotéis que servem presunto fatiado. Essencial em eventos de catering e em estabelecimentos com serviço de buffet, onde a apresentação do corte é crucial. Adequada para o corte de presunto, paleta e outras carnes curadas de grande dimensão.

Faca para Presunto — Principais Vantagens

- Lâmina flexível para fatias finas e uniformes.
- Aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e resistência à corrosão.
- Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a impactos e altas temperaturas.
- Design higiénico que impede a acumulação de resíduos.
- Manuseamento seguro e confortável para uso prolongado.

Qual a principal vantagem da lâmina flexível?

A lâmina flexível permite adaptar-se à forma do presunto, facilitando o corte de fatias extremamente finas e uniformes, essenciais para uma apresentação de qualidade.

O cabo é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a temperaturas até 130°C, garantindo durabilidade e segurança mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

Este tipo de faca é adequado para outros tipos de carne?

Embora seja otimizada para presunto e carnes curadas, a sua lâmina longa e flexível pode ser utilizada para fatiar outras carnes grandes e macias, onde a precisão do corte é importante.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando-a de imediato. Evite máquinas de lavar loiça para preservar o fio da lâmina e a integridade do cabo.

A cor do cabo tem algum significado?

Sim, a série 2900 da Arcos utiliza cores nos cabos para ajudar na diferenciação de alimentos, contribuindo para um melhor controlo higiénico-sanitário, conforme as normas europeias. O cabo preto é frequentemente associado a carnes vermelhas ou produtos específicos.