

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 Desossar 140 mm Lâmina Aço Inoxidável Cabo Polipropileno Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	AR291300	Modelo:	291300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002291302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	291300
EAN	8421002291302

Cor	Amarelo
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 140 mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico de polipropileno amarelo. Ideal para corte preciso e higiénico de carnes.

Descricao Completa

Esta faca de desossar profissional, com uma lâmina de 140 mm em aço inoxidável Nitrum, foi concebida para um desempenho superior e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes. O seu cabo ergonómico em polipropileno injetado garante um manuseamento seguro e higiénico, essencial para a preparação de carnes.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	140 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Características do Cabo	Ergonómico, antideslizante, higiénico, resistente a golpes
União Lâmina-Cabo	Permanente por injeção

Aplicações Profissionais

Esta faca é indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com preparação de carnes. É ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas, bem como em serviços de catering e food trucks. A sua precisão permite desossar aves, peixe e pequenos cortes de carne com facilidade e segurança.

Faca Desossar — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, garantindo um corte preciso e uma durabilidade prolongada.
- Cabo ergonómico em polipropileno, que oferece uma pega segura, confortável e antideslizante, mesmo em ambientes húmidos.
- Resistência a altas temperaturas e a golpes, aumentando a vida útil da faca em uso intensivo.
- Identificação por cor (amarelo) para auxiliar no controlo higiénico-sanitário, conforme as normativas europeias.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene geral da cozinha.

Qual a principal característica da lâmina Nitrum?

A lâmina Nitrum é um exclusivo aço inoxidável de alto desempenho, que oferece elevada durabilidade, resistência à corrosão e um fio de corte superior, ideal para uso profissional intensivo.

O cabo de polipropileno é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, suportando até 120-130°C, o que o torna adequado para ambientes de cozinha profissional e processos de higienização.

Para que serve a cor amarela no cabo da faca?

A cor amarela do cabo serve como identificador para diferenciar os tipos de alimentos que são cortados, contribuindo para um melhor controlo higiénico-sanitário na cozinha profissional, em conformidade com as normativas europeias.

Esta faca é adequada para desossar que tipo de carne?

Esta faca de desossar é versátil e ideal para remover ossos de aves, peixe e cortes menores de carne vermelha, permitindo um trabalho preciso e eficiente em diversas preparações.

Como se garante a união entre a lâmina e o cabo?

A união entre a lâmina e o cabo é permanente e extremamente robusta, garantida por um processo de injeção que funde o polipropileno diretamente na espiga da lâmina, eliminando folgas e garantindo higiene.