

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Desossar Profissional Lâmina 190 mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR295425	Modelo:	295425
Marca:	Arcos	EAN:	8421002295454

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	295425
EAN	8421002295454
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 190 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico em polipropileno, ideal para preparação de carne.

Descricao Completa

A Faca de Despellejar Arcos Série 2900, com lâmina de 190 mm em aço inoxidável NITRUM®, oferece precisão e durabilidade para tarefas de corte exigentes. O seu cabo ergonómico de polipropileno, disponível em negro, garante uma pega segura e higiénica, essencial em ambientes de produção alimentar intensiva que exigem controlo rigoroso de contaminação cruzada.

Faca Despellejar — Aplicações Profissionais

Ideal para o talhante em mercados ou talhos de bairro, e para o cozinheiro em restaurantes tradicionais portugueses que necessitam de precisão na preparação de carnes e peixes. A identificação por cores do cabo (preto neste caso) facilita a segregação alimentar, crucial para cumprir normas HACCP em cozinhas profissionais.

Faca de Despellejar 190mm — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® de alto desempenho assegura um fio duradouro e excelente resistência à corrosão, ideal para uso contínuo. O cabo ergonómico de polipropileno injetado é antideslizante, resistente a altas temperaturas até 130°C e permanentemente unido à lâmina, garantindo máxima higiene e segurança, em conformidade com as normativas europeias.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	190 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Negro
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C

Normativas	Baseado em normativas europeias para identificação de cores
Coleção	Série 2900

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade da identificação por cores do cabo?

A identificação por cores permite segregar o uso da faca por tipo de alimento (carne, peixe, vegetais), prevenindo a contaminação cruzada e facilitando o cumprimento das normas HACCP.

Este cabo é seguro em ambientes de alta temperatura?

Sim, o cabo de polipropileno injetado é resistente a temperaturas entre 120°C e 130°C, o que o torna seguro para utilização em ambientes de cozinha profissional e durante processos de higienização.

O que significa o aço NITRUM®?

O aço NITRUM® é uma marca registada de Arcos que confere aos seus aços uma maior dureza, um poder de corte superior e uma resistência excecional à corrosão, garantindo maior durabilidade e desempenho.

É possível comprar unidades individuais?

Este modelo tem uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, sendo ideal para equipar equipas de cozinha ou para substituir facas de forma eficiente.

Qual a diferença entre esta faca e uma faca de chef normal?

A faca de despellejar possui uma lâmina mais estreita e flexível, otimizada para remover peles e gorduras de carnes e peixes com precisão, enquanto a faca de chef é mais versátil para cortes gerais.

?