

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

Faca de Talho Aço Inoxidável 250 mm – Lâmina Dupla Afição

Informacoes do Produto

SKU:	AR178600	Modelo:	178600
Marca:	Arcos	EAN:	8420000000000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	178600
EAN	8420000000000
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de talho profissional com lâmina de 250 mm em aço inoxidável forjado NITRUM e dupla afiação. Cabo ergonómico em POM resistente a altas e baixas temperaturas.

Descricao Completa

Esta faca de talho profissional, com lâmina de 250 mm em aço inoxidável forjado NITRUM, oferece robustez e um corte preciso para as exigências da cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Faca de talho / Trinchar
Material da Lâmina	Aço inoxidável forjado NITRUM
Comprimento da Lâmina	250 mm
Tipo de Afiação	Dupla afiação
Material do Cabo	Polioximetileno (POM) e aço inoxidável forjado
Cor do Cabo	Preto
Resistência do Cabo	Detergentes, envelhecimento, -40°C a 150°C
Construção	Forjada numa só peça
Conteúdo	1 unidade em estojo

Aplicações Profissionais

Esta faca de talho é ideal para o corte e preparação de carnes em diversas cozinhas profissionais. É uma ferramenta essencial para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas e serviços de catering, onde a precisão e a robustez são cruciais para o manuseamento de peças maiores de carne. A sua lâmina de 250 mm permite trabalhar com eficiência em ambientes de produção intensiva.

Faca de Talho – Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável forjado NITRUM, garante uma vida útil prolongada e resistência à corrosão.
- **Corte Preciso:** A dupla afiação da lâmina de 250 mm permite cortes limpos e eficientes em diferentes tipos de carne.
- **Ergonomia e Segurança:** O cabo em Polioximetileno (POM) e aço inoxidável oferece uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga em uso prolongado.
- **Resistência Extrema:** O cabo é indeformável a altas e baixas temperaturas (-40°C a 150°C) e resistente a detergentes, facilitando a higiene.
- **Construção Robusta:** Forjada numa só peça, proporciona grande solidez e equilíbrio, essencial para tarefas exigentes.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável NITRUM?

O aço inoxidável NITRUM é um tipo exclusivo de aço que oferece maior dureza, durabilidade do fio e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como a dupla afiação beneficia o corte?

A dupla afiação proporciona um gume mais fino e afiado em ambos os lados da lâmina, resultando em cortes mais limpos, precisos e com menor esforço, essenciais para o trabalho com carnes.

Este cabo é resistente a que temperaturas?

O cabo em Polioximetileno (POM) e aço inoxidável é indeformável e resistente a temperaturas extremas, suportando variações de -40°C a 150°C sem comprometer a sua integridade ou desempenho.

É adequada para lavagem em máquina?

Sim, o cabo é altamente resistente a detergentes e ao envelhecimento, o que permite a sua lavagem em máquinas de lavar louça industriais, embora a lavagem manual seja sempre recomendada para prolongar a vida útil do fio.

Qual o tipo de construção desta faca?

Esta faca é fabricada numa só peça através de um processo de forja tradicional, o que lhe confere uma robustez e equilíbrio superiores, essenciais para a segurança e eficácia no corte profissional.