

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



Faca para Presunto Lâmina 280 mm Aço Inoxidável Cabo POM

Informacoes do Produto

SKU:	AR281904	Modelo:	281904
Marca:	Arcos	EAN:	8421002281945

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	281904
EAN	8421002281945
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de corte e para presunto com lâmina de 280 mm em aço inoxidável NITRUM. Cabo ergonómico em POM, resistente a temperaturas extremas, ideal para uso profissional diário.

Descricao Completa

Facas de corte profissional com lâmina serrilhada de 280 mm em aço inoxidável NITRUM, concebidas para o uso diário intensivo em cozinhas profissionais. O cabo ergonómico em polioximetileno (POM) garante conforto e segurança, suportando temperaturas extremas de -40°C a 150°C, ideal para o rigor do serviço em restaurantes e hotéis.

faca de corte profissional — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	280 mm
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência Térmica do Cabo	-40°C a 150°C
Tipo de Lâmina	Larga e resistente com serrilhado
Fixação do Cabo	Rebites de aço inoxidável
Coleção	Universal Kitchen
Embalagem	Estojo individual

Aplicações Profissionais

Essencial para o chef de cozinha em restaurantes de serviço rápido, talhos ou unidades de catering que necessitam de precisão e durabilidade. A lâmina serrilhada de 280 mm é ideal para fatiar com precisão carnes curadas, pães e outros alimentos em estabelecimentos com elevada rotação de clientes, garantindo um corte limpo e eficiente mesmo em produtos de maior dimensão.

Faca de Corte Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM oferece um fio de corte superior e maior resistência à corrosão, essencial para cumprir as normas de higiene em cozinhas profissionais. O cabo ergonômico em POM, com elevada resistência a choques térmicos e químicos, assegura uma pega segura e confortável durante o uso prolongado, reduzindo a fadiga do utilizador em operações de corte intensivas.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço utilizado na lâmina desta faca jamoneira?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto desempenho e durabilidade, com o exclusivo tratamento NITRUM.

É seguro usar esta faca em ambientes com variações de temperatura?

Sim, o cabo em Polioxímetileno (POM) é concebido para suportar temperaturas extremas, de -40°C a 150°C, garantindo a sua integridade e segurança.

O cabo desta faca de corte profissional é antiderrapante?

O design do cabo em Polioxímetileno (POM) e a sua construção com rebites garantem uma pega firme e ergonómica, minimizando o risco de escorregamento durante o uso profissional.

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta faca com lâmina serrilhada?

Devido à sua lâmina larga e serrilhada, é ideal para fatiar alimentos com casca dura ou superfície irregular, como pães, citrinos, e carnes curadas.

Qual a durabilidade esperada desta faca profissional?

A combinação de aço NITRUM de alta resistência e o cabo em POM indeformável, juntamente com a construção robusta com rebites, assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.

?