

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 Desossar Lâmina 160mm Aço Inoxidável Nitrum Cabo Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR294525	Modelo:	294525
Marca:	Arcos	EAN:	8421002294556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	294525
EAN	8421002294556
Cor	Preto
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 160mm em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno preto, resistente a impactos e altas temperaturas.

Descricao Completa

Faca de desmanchar profissional com lâmina de 160 mm em aço inoxidável NITRUM®, ideal para cortes precisos em carne e osso em cozinhas profissionais e talhos. O cabo ergonómico em polipropileno garante segurança e conforto em utilizações intensivas.

faca de desmanchar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	160 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Identificação por Cor	Cabo Negro
Série	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, secções de carne em supermercados, e equipas de cozinha profissional que necessitem de separar carne de osso com precisão e segurança. Para o talhante que exige durabilidade e precisão ou o chef que gere uma cozinha com alto volume de produção de carne, esta faca de desmanchar garante um corte eficiente e higiénico, cumprindo normas sanitárias.

Faca de Desmanchar — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® oferece um poder de corte superior e uma durabilidade excepcional, resistindo à corrosão e ao desgaste em ambientes de trabalho exigentes. O cabo ergonómico em polipropileno, antideslizante e com alta resistência térmica, assegura uma pega firme e segura, minimizando o risco de acidentes e cumprindo os requisitos de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de desmanchar?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade, com a tecnologia exclusiva NITRUM® da Arcos.

O cabo desta faca é seguro para ambientes de cozinhas profissionais?

Sim, o cabo é ergonómico, fabricado em polipropileno injetado, um material higiénico, antideslizante, resistente a impactos e a temperaturas entre 120-130°C, garantindo uma utilização segura.

Que norma de higiene é suportada pelo sistema de identificação por cor?

O sistema de identificação por cor do cabo (neste caso, negro) permite diferenciar os alimentos cortados, auxiliando no controlo higiénico-sanitário e na prevenção de contaminações cruzadas, em linha com as normativas europeias de segurança alimentar.

Qual a quantidade mínima de compra para esta faca de desmanchar?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca de desmanchar é de 6 unidades.

Esta faca é adequada para cortar ossos mais duros?

Sim, a lâmina de 160 mm em aço inoxidável NITRUM® é concebida para desmanchar carne e cortar ossos com eficiência, sendo uma ferramenta robusta para o uso profissional contínuo.