

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 Carniceiro Profissional Lâmina 190 mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR296100	Modelo:	296100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002296109

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	296100
EAN	8421002296109
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de carnicheiro profissional com lâmina de 190 mm em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente e com identificação por cor.

Descricao Completa

Esta faca de carnicheiro profissional, com lâmina de 190 mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade, é essencial para o corte e preparação de carnes em ambientes exigentes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	190 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
União Lâmina/Cabo	Injeção permanente
Série	2900

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, e qualquer cozinha profissional que exija precisão e higiene no corte de carne. A sua versatilidade torna-a ideal para desmanche, aparar e fatiar diversas peças de carne.

Faca de Carniceiro — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM para um poder de corte superior e durabilidade prolongada.
- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, que oferece uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos.

- Resistência do cabo a altas temperaturas (até 130°C), facilitando a esterilização e garantindo a higiene.
- Identificação por cor do cabo (amarelo) para auxiliar na prevenção da contaminação cruzada, em conformidade com as normas de segurança alimentar.
- União permanente entre lâmina e cabo através de injeção, assegurando máxima segurança e higiene.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM na lâmina?

O aço inoxidável NITRUM é um exclusivo que confere à lâmina maior dureza, um poder de corte superior e uma durabilidade excepcional, resistindo melhor ao desgaste e à corrosão.

Para que serve a cor amarela no cabo da faca?

A cor amarela do cabo serve como um sistema de identificação para diferenciar a faca, ajudando a prevenir a contaminação cruzada de alimentos, conforme as diretrizes de higiene e segurança alimentar (HACCP).

O cabo da faca é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é projetado para resistir a temperaturas elevadas, suportando entre 120°C e 130°C, o que permite a sua lavagem e esterilização em máquinas de lavar loiça profissionais.

Como devo limpar e manter esta faca profissional?

Para uma manutenção ótima, lave a faca imediatamente após cada uso com água e detergente neutro, secando-a bem para evitar manchas. Recomenda-se a afiação regular da lâmina para manter o seu desempenho de corte.

Esta faca é adequada para que tipo de carne?

Com a sua lâmina de 190 mm, esta faca de carnicheiro é versátil e adequada para o corte e desmanche de diversas peças de carne, desde aves a porco e vaca, sendo uma ferramenta fundamental em qualquer cozinha profissional.

?