

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

Faca Desossar Lâmina NITRUM 160mm Cabo POM Preto Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR282604	Modelo:	282604
Marca:	Arcos	EAN:	8421002282645

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	282604
EAN	8421002282645
Cor	Preto

Material

Inox

Descrição Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 160 mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e cabo ergonômico em Polioximetileno (POM) resistente a temperaturas extremas.

Descrição Completa

Esta faca de desossar profissional, com lâmina de 160 mm em aço inoxidável NITRUM, foi concebida para tarefas de precisão na remoção de ossos e gorduras em cozinhas exigentes.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Desossar
Comprimento da Lâmina	160 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Cor do Cabo	Preto
Resistência Térmica do Cabo	De -40°C a 150°C
Rebites	Aço Inoxidável
Série	Universal

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, açougues, restaurantes especializados em carne ou peixe, cantinas e serviços de catering que requerem cortes precisos para desossar peças de carne ou aves. Essencial em cozinhas profissionais de hotéis, churrasqueiras e marisqueiras para a preparação de ingredientes.

Faca Desossar — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e desempenho de corte.
- Cabo em Polioximetileno (POM) resistente a temperaturas extremas e deformações.
- Design clássico e ergonômico para um manuseamento confortável e seguro no dia a dia.
- Rebites em aço inoxidável garantem uma fixação robusta e maior vida útil.
- Facilita a preparação eficiente de carnes e peixes, otimizando o tempo na cozinha.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável NITRUM?

O aço inoxidável NITRUM é um exclusivo que oferece maior dureza, poder de corte superior e durabilidade prolongada, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

O cabo de Polioximetileno (POM) é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em POM é altamente resistente e indeformável a temperaturas extremas, suportando variações de -40°C até 150°C, garantindo segurança e durabilidade.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a faca de desossar foi concebida para o uso diário e intensivo, com materiais de alta resistência que garantem desempenho e longevidade em ambientes profissionais.

Como devo limpar e manter a faca de desossar?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, secando imediatamente após a lavagem para preservar a lâmina e o cabo. Evite máquinas de lavar louça para prolongar a vida útil.

Esta faca pode ser usada para outros tipos de corte?

Embora seja especializada em desossar, a sua lâmina afiada e resistente permite cortes precisos. Contudo, para otimizar a sua durabilidade e desempenho, é ideal para a função específica de desossa.