

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Presunto Profissional 300 mm Lâmina Forjada NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR256800	Modelo:	256800
Marca:	Arcos	EAN:	8420000000000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	256800
EAN	8420000000000

Descricao Resumida

Faca de presunto profissional com lâmina forjada em aço inoxidável NITRUM de 300 mm e cabo em POM. Ideal para cortes precisos e finos de charcutaria em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A Faca Jamonero Profissional Arcos Série Clásica, com lâmina forjada de 300 mm em aço inoxidável NITRUM®, oferece precisão inigualável para cortes perfeitos em presunto. Concebida para o uso intensivo em cozinhas profissionais e talhos, garante durabilidade e ergonomia superior, mesmo em longos períodos de utilização.

faca jamonero profissional — Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha ou talhante especializado em cortes de presunto de alta qualidade, esta faca é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, charcutarias gourmet e espaços de degustação que primam pela apresentação e precisão. O seu desempenho é crucial para um *mise en place* impecável em serviços de bufete e eventos.

Faca Jamonero Profissional — Principais Vantagens

A lâmina forjada em aço inoxidável NITRUM® assegura um fio excecionalmente duro e duradouro, resistindo à corrosão e garantindo um desempenho superior em cada corte. O cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) oferece uma aderência firme e segura, suportando temperaturas extremas de -40°C a 150°C e resistindo a detergentes e ao envelhecimento, assegurando higiene e longevidade em ambientes de produção intensiva.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
Comprimento da Lâmina	300 mm

Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência Térmica do Cabo	-40°C a 150°C
Fixação	Rebites de aço inoxidável
Coleção	Série Clásica

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca jamonero?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável forjado NITRUM®, conhecido pela sua dureza, durabilidade e resistência à corrosão.

É adequada para uso em ambientes com variações de temperatura?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) é indeformável a temperaturas entre -40°C e 150°C, sendo ideal para ambientes de cozinha profissionais com variações térmicas.

O cabo desta faca jamonero é resistente a produtos de limpeza?

Sim, o material Polioximetileno (POM) do cabo apresenta grande resistência a detergentes e ao envelhecimento, garantindo a sua durabilidade e facilidade de manutenção em ambientes profissionais.

Que tipo de estabelecimento mais beneficia desta faca?

Restaurantes com foco em charcutaria, talhos gourmet, hotéis com serviço de bufete e espaços de eventos que necessitem de cortes precisos e apresentação de alta qualidade são os mais indicados.

Qual o comprimento da lâmina e que tipo de cortes permite?

A lâmina tem 300 mm de comprimento, ideal para realizar cortes longos, finos e precisos em presuntos, garantindo o aproveitamento máximo do produto e uma apresentação cuidada. ?