

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 para Salsichão e Queijo 410 mm – Lâmina Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR298825	Modelo:	298825
Marca:	Arcos	EAN:	8421002298851

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	298825
EAN	8421002298851
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional com lâmina de 410 mm em aço inoxidável NITRUM para corte preciso de salsichão e queijo. Cabo ergonómico de polipropileno, higiénico e resistente.

Descricao Completa

Esta faca profissional para salsichão e queijo, com lâmina de 410 mm em aço inoxidável NITRUM, foi desenvolvida para cortes precisos e duradouros em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Faca para Salsichão e Queijo
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	410 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Preto
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Montagem	União permanente por injeção (Fornecida montada)
Série	2900

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta essencial para charcutarias, restaurantes que servem tábuas de queijos e enchidos, hotéis, empresas de catering e pastelarias com secções de charcutaria. A sua lâmina longa e afiada permite fatiar com precisão e uniformidade, otimizando a apresentação dos produtos.

Faca para Salsichão e Queijo – Principais Vantagens

- Lâmina em Aço Inoxidável NITRUM: Garante um fio de corte excecional, alta resistência à corrosão e durabilidade prolongada, ideal para uso intensivo.
- Cabo Ergonómico de Polipropileno: Proporciona um manuseamento seguro e confortável, é antideslizante, higiénico e resistente a impactos e altas temperaturas.

- União Permanente Lâmina-Cabo: O processo de injeção assegura uma ligação robusta e higiénica, prevenindo a acumulação de resíduos e aumentando a vida útil da faca.
- Corte Preciso e Uniforme: A lâmina de 410 mm permite fatiar grandes peças de salsichão e queijo com facilidade, resultando em porções consistentes e apelativas.

Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável NITRUM, um material de alto desempenho que garante um corte preciso e duradouro.

O cabo da faca é resistente e higiénico?

Sim, o cabo é feito de polipropileno injetado, um material ergonómico, antideslizante, higiénico e resistente a altas temperaturas (120-130°C).

Para que tipo de alimentos é esta faca mais indicada?

Esta faca é especificamente concebida para o corte de salsichão, enchidos e queijos, permitindo fatias finas e uniformes.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, secando imediatamente após a lavagem para preservar a qualidade da lâmina e do cabo.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta com lâmina NITRUM e cabo resistente torna-a ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.