

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 rápido
ao produto



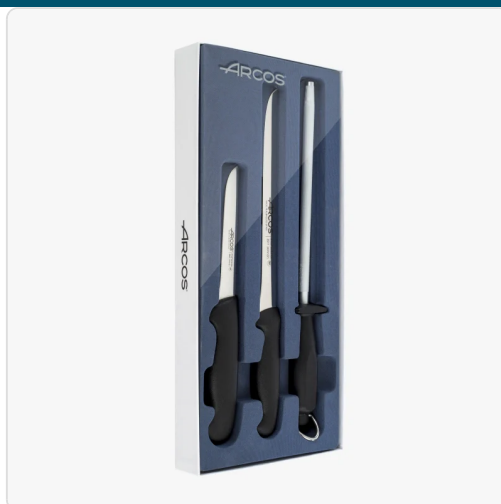
Hotelequip.pt

Conjunto Profissional para Corte de Presunto 3 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	AR859400	Modelo:	859400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002859403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	859400
EAN	8421002859403
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto profissional de 3 peças para corte de presunto, com faca de presunto, faca de desossar e fuzil. Lâminas em aço NITRUM e cabos ergonómicos para higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Eleve a precisão no corte de presunto com o Conjunto Profissional Arcos Série 2900, composto por faca jamonera, desossador e chaira em aço inoxidável NITRUM® de alta durabilidade. Ideal para o rush do serviço em cozinhas profissionais e charcutarias, assegura um controlo higiénico superior com identificadores de cor nos cabos ergonómicos.

conjunto facas presunto profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Resistência Temperatura Cabo	120-130°C
Características do Cabo	Ergonómico, higiénico, antideslizante
União Lâmina-Cabo	Permanente por injeção
Identificação Higiénica	Cores distintas no cabo
Composição do Jogo	Faca Jamonera, Desossador, Chaira
Apresentação	Estojo
Linha	Série 2900

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses que necessita de precisão na desmancha e corte de presunto. Ideal para charcutarias e talhos que priorizam a higiene

e a eficiência, permitindo a diferenciação de uso dos utensílios através dos cabos coloridos, em conformidade com as normas sanitárias europeias.

Conjunto de Facas — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM® garante um gume excepcionalmente duro e duradouro, superando o aço molibdénio-vanádio convencional. A tecnologia de cabo injetado assegura uma união permanente e higiénica entre lâmina e pega, crucial para o cumprimento das normas HACCP em ambientes de produção intensiva. A variedade de cores nos cabos facilita a segregação de alimentos, minimizando riscos de contaminação cruzada.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado nas lâminas deste conjunto?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável NITRUM®, conhecido pela sua dureza, durabilidade e resistência à corrosão.

Qual a vantagem do cabo ergonómico com identificação de cor?

O cabo ergonómico proporciona conforto e segurança durante o uso prolongado. A identificação por cores permite diferenciar o uso de cada faca para diferentes alimentos, auxiliando no cumprimento das normas de higiene alimentar (HACCP).

Este conjunto é adequado para cozinhas profissionais que seguem normas rigorosas de higiene?

Sim, o conjunto foi concebido com foco na higiene, utilizando materiais como o aço NITRUM® e polipropileno injetado, com cabos que permitem a diferenciação de uso, facilitando a conformidade com as normativas europeias e HACCP.

Qual a durabilidade esperada dos utensílios deste conjunto Arcos?

Graças ao uso de aço inoxidável NITRUM® e a um processo de fabrico robusto, os utensílios da Série 2900 oferecem uma elevada resistência ao desgaste e à corrosão, assegurando uma longa vida útil em condições de uso profissional intensivo.

?

O conjunto inclui apenas a faca jamonera, desossador e chaira?

Sim, este conjunto profissional é composto por uma faca jamonera específica para o corte de presunto, uma faca desossadora para trabalhos de precisão e uma chaira para a manutenção do fio de corte. Todos os itens vêm apresentados num prático estojo.