

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 Profissional 220 mm para Carne em Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR297722	Modelo:	297722
Marca:	Arcos	EAN:	8421002297724

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	297722
EAN	8421002297724
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional de 220 mm com lâmina em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade e cabo ergonômico em polipropileno. Ideal para cortar e filetear carne com precisão e higiene.

Descricao Completa

Esta faca profissional de 220 mm, com lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, foi desenvolvida para cortes precisos e eficientes de carne em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	220 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Características do Cabo	Ergonômico, anti-deslizante, higiênico, identificadores de cores
União Lâmina-Cabo	Injeção permanente

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável para profissionais em talhos, restaurantes de carne, churrasqueiras, marisqueiras e cozinhas de hotelaria que necessitam de cortar e filetear grandes peças de carne. É igualmente adequada para cantinas empresariais, hospitais e estabelecimentos de catering que processam volumes significativos de alimentos, garantindo cortes limpos e eficientes.

Faca Profissional para Carne — Principais Vantagens

- Lâmina em Aço Inoxidável Nitrum: Oferece um desempenho de corte superior e durabilidade prolongada, resistindo à corrosão e ao desgaste intensivo.
- Cabo Ergonômico em Polipropileno: Proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização, e é resistente a impactos e altas temperaturas.
- Higiene Otimizada: O material do cabo e a sua união permanente à lâmina evitam a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e cumprindo as normas de segurança

alimentar.

- **Identificadores de Cores:** Permite a diferenciação da faca para tipos específicos de alimentos, contribuindo para um controlo higiénico-sanitário eficaz na cozinha.
- **Corte Preciso e Eficiente:** Ideal para filetear e cortar carne com facilidade, otimizando o tempo de preparação e a qualidade do produto final.

O que torna o aço Nitrum superior a outros aços inoxidáveis?

O aço Nitrum é um tipo exclusivo de aço inoxidável enriquecido com nitrogénio, o que lhe confere maior dureza, resistência à corrosão e um fio de corte mais duradouro em comparação com os aços inoxidáveis convencionais.

Como o cabo de polipropileno contribui para a higiene na cozinha?

O polipropileno é um material plástico higiénico, não poroso, que impede a proliferação de bactérias. A sua união permanente com a lâmina, por injeção, elimina frestas onde resíduos alimentares poderiam acumular-se, facilitando a limpeza e desinfeção.

Esta faca é adequada para cortar ossos ou carne congelada?

Esta faca é otimizada para cortar e filetear carne fresca. Para cortar ossos ou carne congelada, recomenda-se a utilização de um cutelo ou serra de carne específicos, para evitar danificar o fio da lâmina.

Como devo afiar e manter o fio da lâmina?

Para manter o fio da lâmina, utilize regularmente um fuzil de afiar. Para uma afiação mais profunda, pode recorrer a uma pedra de afiar ou a um afiador profissional. Lave a faca após cada uso e seque-a imediatamente para preservar a lâmina.

Posso lavar esta faca na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o cabo em polipropileno é resistente a altas temperaturas (120-130°C), tornando a faca adequada para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais. Contudo, a lavagem manual é sempre recomendada para prolongar a vida útil do fio de corte.

?