

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

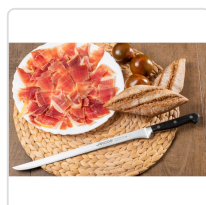
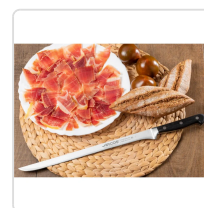
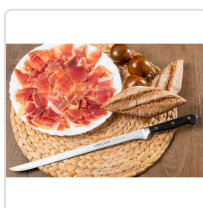


Faca Jamoneira 300 mm Aço Inoxidável Forjado NITRUM Cabo POM Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR226800	Modelo:	226800
Marca:	Arcos	EAN:	8420000000000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	226800
EAN	8420000000000
Cor	Preto

Descricao Resumida

Faca jamoneira profissional de 300 mm com lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM® e cabo em POM preto. Ideal para cortes precisos de presunto e enchidos.

Descricao Completa

A série Opera da Arcos apresenta esta faca jamonero de 300mm, concebida para profissionais que exigem precisão e durabilidade. Com lâmina em aço forjado NITRUM® e cabo ergonómico em Polioximetileno (POM), garante firmeza e resistência em qualquer contexto de cozinha.

faca jamonero — Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de charcutaria em supermercados ou talhos que necessita de precisão no corte de presunto, e para o restaurador que serve tábuas de enchidos e queijos de alta qualidade. A fiabilidade deste utensílio é crucial para o mise en place diário em restaurantes tradicionais portugueses e unidades de catering.

Faca Jamonero Arcos Opera - Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM® confere uma dureza e resistência excecionais ao desgaste, assegurando um fio de corte duradouro. O cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) oferece uma pegada firme e segura, suportando temperaturas extremas de -40°C a 150°C e resistindo a detergentes comuns em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
--------	--------------------------------

Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Fixação do Cabo	Remaches machihembrados de aço inoxidável
Temperatura de Operação do Cabo	-40°C a 150°C
Apresentação	1 Unidade em estojo

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço da lâmina desta faca jamonero?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável forjado NITRUM®, conhecido pela sua elevada dureza e resistência ao desgaste.

O cabo desta faca é resistente a variações de temperatura?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) é indeformável e resiste a temperaturas entre -40°C e 150°C.

Para que tipo de estabelecimentos é recomendada esta faca jamonero?

É ideal para talhos, charcutarias, restaurantes com serviço de tábuas de presunto e enchidos, e unidades de catering que necessitam de um corte preciso e profissional.

Qual a garantia de durabilidade e resistência à corrosão?

A construção em aço forjado NITRUM® e os remaches de aço inoxidável garantem alta resistência à corrosão e durabilidade superior.

Esta faca inclui alguma embalagem especial?

Sim, a faca jamonero Arcos Opera é apresentada numa unidade dentro de um estojo, ideal para oferta ou para manter a faca protegida.

?