

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 de Salsichão 300 mm Lâmina Aço Inoxidável Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR295725	Modelo:	295725
Marca:	Arcos	EAN:	8421002295751

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	295725
EAN	8421002295751
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de salsichão profissional com lâmina de 300 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno preto, resistente e higiénico.

Descricao Completa

A Faca de Salame Arcos Série 2900, com lâmina de 300 mm em aço inoxidável NITRUM® e cabo ergonómico de polipropileno injetado, garante precisão e durabilidade em cortes intensivos. O sistema de identificação por cores do cabo, em preto neste modelo, assegura o controlo higiénico-sanitário exigido pelas normas europeias em cozinhas profissionais.

faca de salame — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Preto
Temperatura Máx. Cabo	130 °C
Coleção	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para charcutarias e talhos que necessitam de cortes precisos e higiénicos de enchidos e salames. Para o gestor de F&B de restaurantes que procura eficiência e segurança alimentar na preparação de entradas e empratadas, esta faca de 30 cm é uma mais-valia. Adequada para cozinhas profissionais com elevado volume de produção e exigência de controlo de contaminação cruzada.

Faca de Salame 300mm - Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® assegura um corte excecionalmente afiado e duradouro, resistindo à corrosão e desgaste. O cabo ergonómico em polipropileno injetado proporciona uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos, e a sua resistência a altas temperaturas (até 130°C) facilita a limpeza. A união permanente entre cabo e lâmina, via processo de injeção, garante máxima higiene ao eliminar fendas para acumulação de bactérias, cumprindo rigorosas normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço da lâmina desta faca de salame?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável exclusivo NITRUM®, conhecido pelo seu alto desempenho, durabilidade e capacidade de manter o fio de corte.

Como o cabo desta faca contribui para a higiene?

O cabo é feito de polipropileno injetado, um material plástico higiénico com união permanente à lâmina através de injeção. Isto impede a acumulação de bactérias em fendas e garante estabilidade a golpes e altas temperaturas.

Qual a utilidade do sistema de cores no cabo?

O sistema de identificação por cores no cabo permite diferenciar os alimentos que são cortados com cada faca, facilitando um melhor controlo higiénico-sanitário e prevenindo a contaminação cruzada, em conformidade com normativas europeias. O modelo apresentado tem o cabo na cor preta.

Esta faca de salame é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção com aço NITRUM® de alto rendimento e o cabo ergonómico resistente a altas temperaturas (até 130°C) tornam esta faca ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e segurança.

Qual a quantidade mínima de compra para este modelo de faca?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca de salame é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente postos de trabalho ou garantir stock em estabelecimentos com maior volume de serviço.