

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 de Desossar Lâmina 130mm Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR294425	Modelo:	294425
Marca:	Arcos	EAN:	8421002294457

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	294425
EAN	8421002294457
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 130mm em aço inoxidável Nitrum. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas temperaturas e anti-deslizante, para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta faca de desossar Arcos, com lâmina de 130 mm em aço inoxidável NITRUM, garante precisão e durabilidade em cortes de carne e ossos. O seu cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas temperaturas e com acabamento antiderrapante, assegura conforto e segurança durante a produção intensiva.

Faca Desossar Profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	130 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Características do Cabo	Ergonómico, Antiderrapante, Resistente a altas temperaturas (120-130°C)
Coleção	Série 2900
Identificação por Cor	Sim (identifica o tipo de alimento)

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes com serviço de carne e cozinhas profissionais que exigem precisão na desmancha. Para o talhante que necessita de uma ferramenta fiável para o corte diário e para o Chef de cozinha que prepara cortes específicos para ementas de prestígio.

Faca Desossar Profissional — Principais Vantagens

A combinação do aço NITRUM com o cabo ergonómico em polipropileno injetado garante um corte seguro e higiénico. A identificação de cor do cabo permite a diferenciação de alimentos, auxiliando

no cumprimento das normas sanitárias europeias e na prevenção de contaminações cruzadas.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade, designado NITRUM.

O cabo da faca é resistente ao calor?

Sim, o cabo em polipropileno é injetado e resistente a altas temperaturas, suportando entre 120°C e 130°C.

Qual a vantagem da identificação por cores no cabo?

A identificação por cores permite diferenciar os tipos de alimentos cortados, facilitando o controlo higiénico-sanitário e a prevenção de contaminação cruzada, em conformidade com normativas europeias.

É possível usar esta faca em ambientes de produção intensiva?

Sim, o cabo ergonómico e a durabilidade do aço NITRUM tornam esta faca adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais e talhos.

Qual a linha de produto a que pertence esta faca?

Esta faca pertence à Série 2900 da Arcos, conhecida pelo seu design inovador e materiais de alta qualidade.