

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



Faca de Desossar Lâmina 160mm Aço Inoxidável Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR295325	Modelo:	295325
Marca:	Arcos	EAN:	8421002295355

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	295325
EAN	8421002295355
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com lâmina de 160 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico em polipropileno preto, para máxima higiene e precisão no corte.

Descricao Completa

Esta faca de desossar profissional, com lâmina de 160 mm em aço inoxidável NITRUM, foi concebida para o desmanche preciso de carnes em ambientes de cozinha exigentes, garantindo durabilidade e um manuseamento seguro.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	160 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Preto
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Características do Cabo	Ergonómico, antideslizante, higiénico, resistente a impactos
Série	2900

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta essencial para profissionais que necessitam de precisão no desmanche e desossamento de carnes. Ideal para:

- Talhos e charcutarias
- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa
- Cozinhas de hotéis e catering
- Cantinas com preparação de carne fresca
- Churrasqueiras e assadores

Faca de Desossar — Principais Vantagens

- **Lâmina de Alto Desempenho:** O aço inoxidável NITRUM garante um fio duradouro e excelente resistência à corrosão, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** O cabo preto permite a identificação para grupos específicos de alimentos, minimizando a contaminação cruzada, em conformidade com as normas europeias de higiene.
- **Conforto e Controle:** O cabo ergonómico em polipropileno injetado oferece uma pega segura e antideslizante, reduzindo a fadiga durante longos períodos de utilização e aumentando a segurança.
- **Durabilidade Excecional:** A união permanente entre a lâmina e o cabo, aliada à resistência do polipropileno a impactos e altas temperaturas, assegura uma longa vida útil ao utensílio.

Qual a principal vantagem do aço NITRUM na lâmina?

O aço inoxidável NITRUM oferece um desempenho superior em termos de durabilidade do fio e resistência à corrosão, crucial para a longevidade da faca em ambientes profissionais.

Como contribui a cor preta do cabo para a higiene na cozinha?

A cor preta do cabo serve como um identificador visual para um grupo específico de alimentos, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a cumprir as diretrizes de segurança alimentar.

O cabo da faca é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a temperaturas elevadas, suportando entre 120-130°C, o que permite a sua esterilização e lavagem em máquinas de lavar louça industriais.

Esta faca é adequada para desossar que tipos de carne?

Esta faca de desossar com lâmina de 160 mm é versátil e adequada para o desmanche e desossamento de várias carnes, incluindo aves, porco e bovino, em operações de pequena a média escala.

A faca é fornecida montada ou desmontada?

As facas são utensílios de cozinha fornecidos prontos a usar, não requerendo montagem. A união entre a lâmina e o cabo é permanente, realizada por injeção.

?