

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



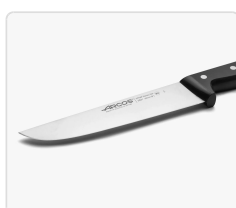
Hotelequip.pt

Faca de Talho Profissional Lâmina NITRUM 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR283104	Modelo:	283104
Marca:	Arcos	EAN:	8421002283147

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	283104
EAN	8421002283147
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de talho profissional 200mm com lâmina de aço inoxidável NITRUM de corte preciso e duradouro. Cabo POM resistente a temperaturas extremas para uso intensivo.

Descricao Completa

Concebida para o uso diário intensivo, esta faca de talho profissional de 200mm oferece um corte excecionalmente preciso e duradouro. A sua lâmina em aço inoxidável NITRUM garante desempenho superior, essencial para o rigor da preparação alimentar.

Faca de Talho Profissional — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	200 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência do Cabo (Temperaturas)	-40°C a 150°C
Tipo de Rebitagem	Remaches machihembrados de aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que exige eficiência no desmanche e porcionamento de carne em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras ou cantinas. Para o talhante em supermercados ou talhos de bairro, esta faca assegura um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante longas horas de trabalho na secção de talho. A sua robustez é também valorizada em serviços de catering e cozinhas de hotelaria com alta rotatividade de produção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta faca reside na sua lâmina em aço inoxidável NITRUM, um exclusivo que confere elevada durabilidade do fio e resistência à corrosão, superando as alternativas genéricas. O cabo em Polioximetileno (POM) foi desenhado para suportar temperaturas extremas, de -40°C a 150°C, mantendo-se indeformável e garantindo uma ergonomia fiável para o utilizador profissional, crucial

para a segurança e produtividade no rush do serviço. A rebitagem com aço inoxidável reforça a sua robustez.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade do fio da lâmina NITRUM em uso intensivo?

A lâmina em aço inoxidável NITRUM é especificamente desenvolvida para alta performance e durabilidade. Com a manutenção e afiação adequadas, o fio mantém-se afiado por períodos prolongados, mesmo em ambientes de corte intensivo como talhos e cozinhas profissionais.

O cabo de Polioximetileno (POM) é seguro para contacto com alimentos e fácil de higienizar?

Sim, o material Polioximetileno (POM) é amplamente utilizado em utensílios de cozinha profissional devido à sua alta resistência e estabilidade. A sua superfície lisa e indeformável facilita a limpeza profunda, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.

Esta faca é adequada para que tipo de corte de carne?

Esta faca de talho de 200mm é ideal para cortes maiores e mais robustos, como o desmanche de peças de carne, separação de músculos e porcionamento de grandes volumes. A sua robustez e lâmina afiada permitem um trabalho eficaz em diversas texturas de carne.

Qual a frequência recomendada para afiar a lâmina desta faca profissional?

A frequência de afiação depende da intensidade de uso. Para um ambiente profissional com utilização diária, recomenda-se uma afiação ligeira regular (diária ou a cada poucos usos) com um fuzil e uma afiação mais profunda com pedra a cada poucas semanas, ou sempre que sentir perda de eficiência no corte.

Posso lavar esta faca na máquina de lava-loiça industrial?

Embora o aço inoxidável NITRUM e o cabo POM sejam resistentes, a lavagem manual é sempre recomendada para prolongar a vida útil de qualquer faca profissional. Detergentes agressivos e altas temperaturas em máquinas industriais podem, com o tempo, afetar o fio e o acabamento do cabo, por isso, lavar à mão e secar imediatamente é a melhor prática.