

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 08/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



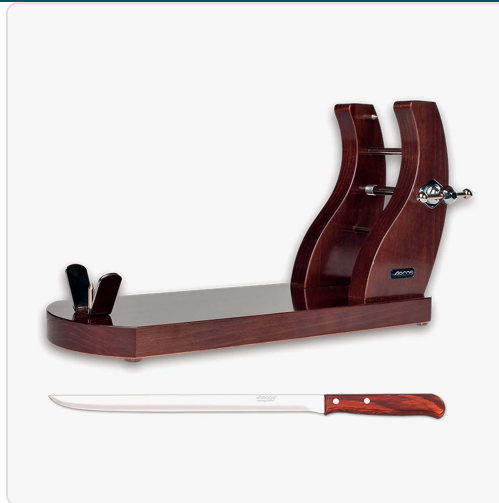
Hotelequip.pt

Suporte Jamoneiro Profissional com Faca, 500x280x180 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR807911	Modelo:	807911
Marca:	Arcos	EAN:	8421002807916

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	807911
EAN	8421002807916

Descricao Resumida

Suporte jamoneiro profissional em bambu lacado com faca de aço inoxidável de 250 mm. Ideal para corte preciso de presunto em cozinhas profissionais e eventos.

Descricao Completa

Apresentamos um suporte de fiambre profissional ARCOS, concebido com uma base robusta em madeira de bambu lacada e dimensões de 500x280x180 mm, ideal para estabelecimentos que servem charcutaria de alta qualidade.

suporte de fiambre profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	500x280x180 mm
Material Base	Madeira de Bambú Lacada
Material Faca	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	250 mm
Cor	Castanho
Inclui	Suporte de fiambre + Faca de fiambre

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses que necessitam de um corte preciso e seguro de presunto. Perfeito para estabelecimentos de charcutaria gourmet ou buffets de hotelaria que oferecem uma experiência de corte ao momento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de uma base estável em bambu com uma faca de aço inoxidável de 250 mm garante cortes finos e uniformes, elevando a apresentação dos seus pratos. A superfície em bambu é resistente e fácil de limpar, assegurando a higiene na preparação.

Perguntas Frequentes

Este suporte é adequado para uso doméstico?

Embora concebido para uso profissional, a sua robustez e facilidade de uso tornam-no uma excelente opção para entusiastas em casa que desejam cortar fiambre com precisão.

Qual a manutenção recomendada para a base de bambu?

Recomenda-se a limpeza manual com um pano húmido e a secagem imediata. Evitar a imersão prolongada em água e o uso de máquinas de lavar loiça para preservar a integridade do material.

A faca incluída é afiada e pronta a usar?

Sim, a faca de aço inoxidável incluída vem afiada e pronta a ser utilizada para um corte eficiente e limpo de fiambre.

Quais as dimensões exatas da área de corte?

A base do suporte mede 500 mm de comprimento e 280 mm de largura, oferecendo uma ampla superfície para acomodar diferentes tamanhos de fiambre.

O material é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a combinação de madeira de bambu lacada e aço inoxidável confere durabilidade e resistência, sendo adequado para o ritmo de cozinhas profissionais que lidam com grande volume de serviço.