

# 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



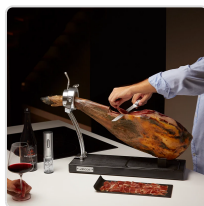
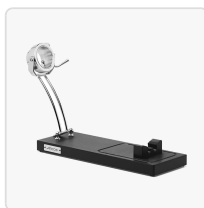
Hotelequip.pt

## Jamonero Profissional Rotativo Inclinável em Aço Inoxidável 530mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR693900	<b>Modelo:</b>	693900
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002693908

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	693900
<b>EAN</b>	8421002693908

### Descricao Resumida

Jamonero profissional em aço inoxidável, com sistema rotativo e inclinável, ideal para fixar e cortar presuntos de grande dimensão com máxima estabilidade e precisão.

## Descricao Completa

O suporte de corte para presunto em aço inoxidável ARCOS garante estabilidade e higiene durante a preparação de peças grandes. Ideal para profissionais que procuram precisão e durabilidade na cozinha, este equipamento facilita o manuseamento e a exposição do jamón.

### suporte presunto profissional — Características Técnicas

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	530 x 386 x 190 mm
<b>Cor</b>	Prata e Preto
<b>Capacidade</b>	Peças Grandes
<b>Acessórios incluídos</b>	Herrajes de Aço

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou o responsável de um talho especializado, o suporte ARCOS oferece uma base segura e ergonómica para a fatia precisa de presunto. Permite uma apresentação cuidada e otimiza o tempo de serviço durante momentos de maior afluência.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável assegura longevidade e fácil higienização, cumprindo as normas de segurança alimentar. O seu design basculante e giratório permite ajustar a peça para um corte mais eficiente, distinguindo-o de suportes fixos e menos versáteis no mercado.

### Perguntas Frequentes

**Qual a dimensão máxima de presunto que este suporte comporta? A sua base é adequada para peças grandes?**

O suporte foi concebido para acomodar peças de presunto de grandes dimensões, garantindo estabilidade durante o corte. As suas dimensões totais de 530 x 386 x 190 mm permitem um bom encaixe para a maioria dos jamóns profissionais.

**O material em aço inoxidável é fácil de limpar e manter?**

Sim, o aço inoxidável é reconhecido pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é primordial.

**Este suporte de presunto é adequado para uso em restaurantes com elevado volume de serviço?**

Com certeza. O seu design robusto e a funcionalidade basculante permitem um corte mais rápido e eficiente, sendo uma mais-valia em estabelecimentos com elevada procura de presunto fatiado.

**O que significa que o suporte é giratório e basculante?**

O sistema giratório permite rodar a peça de presunto sobre o suporte, facilitando o acesso a diferentes zonas. O mecanismo basculante inclina o presunto, otimizando o ângulo de corte para maior conforto e precisão.

**Este equipamento requer montagem por parte do utilizador?**

O suporte de jamón ARCOS é fornecido numa caixa presente com os herrajes de aço incluídos, pronto a usar após desembalagem, garantindo uma instalação simples e imediata.