

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Conjunto para Cortar Presunto 2 Peças - Aço Inox NITRUM 275 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR151900	Modelo:	151900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002151903

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	151900
EAN	8421002151903

Descricao Resumida

Conjunto profissional de 2 peças para corte de presunto, com suporte e chaira de 275 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo em polipropileno. Ideal para cortes precisos.

Descricao Completa

Conjunto de duas peças essenciais para o corte profissional de carnes curadas: uma faca de desossar com lâmina de 275 mm em aço inoxidável NITRUM® e uma chaira de afiar. O design ergonômico do cabo em polipropileno negro garante conforto e segurança durante o uso intensivo.

Conjunto faca chaira profissional — Características Técnicas

Produto	Faca de Desossar Maitre
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	275 mm
Cabo	Polipropileno Negro
Fixação dos Rebites	Aço Inoxidável
Produto 2	Chaira de Afiar
Coleção	Maitre
Conteúdo da Embalagem	1 Faca + 1 Chaira em estojo

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos de supermercado, charcutarias ou restaurantes com serviço de carne à posta. O Chef de cozinha que necessita de preparar presuntos e outras carnes curadas com precisão e rapidez encontrará neste conjunto a solução perfeita para otimizar o seu mise en place. A durabilidade do aço NITRUM® garante um desempenho consistente mesmo em ambientes de produção exigente.

Set de Talho - Principais Vantagens

O conjunto Arcos Maitre destaca-se pela combinação de materiais de alta performance e design funcional. O aço inoxidável NITRUM® confere uma dureza e retenção de fio superiores, enquanto os cabos em polipropileno oferecem uma pega segura e higiénica, resistente ao uso diário e a lavagens frequentes. A inclusão de uma chaira assegura a manutenção do fio da faca, prolongando a sua vida útil e a precisão de corte.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina da faca?

A lâmina da faca é fabricada em aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade, com a tecnologia exclusiva NITRUM®.

Que tipo de uso é recomendado para este conjunto?

Este conjunto é ideal para o corte diário de carnes curadas, como presuntos, em ambientes profissionais como talhos, charcutarias e restaurantes.

Os cabos são fáceis de limpar?

Sim, os cabos são feitos de polipropileno, um material plástico resistente com bom acabamento superficial, fácil de limpar e adequado para uso diário.

A chaira ajuda a manter o corte da faca?

Sim, a chaira incluída no conjunto é essencial para manter o fio da faca afiado e preciso, garantindo um corte mais eficiente e seguro ao longo do tempo.

?

Este conjunto vem com alguma garantia?

O produto inclui uma faca com lâmina em aço NITRUM® e respetiva chaira, apresentados num estojo. A garantia aplica-se de acordo com as normas de defeitos de fabrico.