

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Carniceiro Profissional Lâmina 190 mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | AR296100 | Modelo: | 296100 |
| Marca: | Arcos | EAN: | 8421002296109 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Arcos |
| Modelo | 296100 |
| EAN | 8421002296109 |

Descricao Resumida

Faca de carnicheiro profissional com lâmina de 190 mm em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente e com identificação

por cor.

Descrição Completa

Esta faca de carnicheiro profissional, com lâmina de 190 mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade, é essencial para o corte e preparação de carnes em ambientes exigentes de cozinha profissional.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------------|------------------------|
| Comprimento da Lâmina | 190 mm |
| Material da Lâmina | Aço Inoxidável NITRUM |
| Material do Cabo | Polipropileno Injetado |
| Cor do Cabo | Amarelo |
| Resistência Térmica do Cabo | 120-130°C |
| União Lâmina/Cabo | Injeção permanente |
| Série | 2900 |

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, e qualquer cozinha profissional que exija precisão e higiene no corte de carne. A sua versatilidade torna-a ideal para desmanche, aparar e fatiar diversas peças de carne.

Faca de Carniceiro — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM para um poder de corte superior e durabilidade prolongada.
- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, que oferece uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos.
- Resistência do cabo a altas temperaturas (até 130°C), facilitando a esterilização e garantindo a higiene.
- Identificação por cor do cabo (amarelo) para auxiliar na prevenção da contaminação cruzada, em conformidade com as normas de segurança alimentar.

- União permanente entre lâmina e cabo através de injeção, assegurando máxima segurança e higiene.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM na lâmina?

O aço inoxidável NITRUM é um exclusivo que confere à lâmina maior dureza, um poder de corte superior e uma durabilidade excepcional, resistindo melhor ao desgaste e à corrosão.

Para que serve a cor amarela no cabo da faca?

A cor amarela do cabo serve como um sistema de identificação para diferenciar a faca, ajudando a prevenir a contaminação cruzada de alimentos, conforme as diretrizes de higiene e segurança alimentar (HACCP).

O cabo da faca é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é projetado para resistir a temperaturas elevadas, suportando entre 120°C e 130°C, o que permite a sua lavagem e esterilização em máquinas de lavar loiça profissionais.

Como devo limpar e manter esta faca profissional?

Para uma manutenção ótima, lave a faca imediatamente após cada uso com água e detergente neutro, secando-a bem para evitar manchas. Recomenda-se a afiação regular da lâmina para manter o seu desempenho de corte.

Esta faca é adequada para que tipo de carne?

Com a sua lâmina de 190 mm, esta faca de carnicheiro é versátil e adequada para o corte e desmanche de diversas peças de carne, desde aves a porco e vaca, sendo uma ferramenta fundamental em qualquer cozinha profissional.