

# 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

## Faca para Salsichão e Queijo 410 mm – Lâmina Aço Inoxidável NITRUM

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR298825	<b>Modelo:</b>	298825
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002298851

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	298825
<b>EAN</b>	8421002298851

### Descricao Resumida

Faca profissional com lâmina de 410 mm em aço inoxidável NITRUM para corte preciso de salsichão e queijo. Cabo ergonómico de polipropileno, higiénico e resistente.

## Descrição Completa

Esta faca profissional para salsichão e queijo, com lâmina de 410 mm em aço inoxidável NITRUM, foi desenvolvida para cortes precisos e duradouros em ambientes de cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Faca para Salsichão e Queijo
<b>Material da Lâmina</b>	Aço Inoxidável NITRUM
<b>Comprimento da Lâmina</b>	410 mm
<b>Material do Cabo</b>	Polipropileno injetado
<b>Cor do Cabo</b>	Preto
<b>Resistência Térmica do Cabo</b>	120-130°C
<b>Montagem</b>	União permanente por injeção (Fornecida montada)
<b>Série</b>	2900

### Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta essencial para charcutarias, restaurantes que servem tábuas de queijos e enchidos, hotéis, empresas de catering e pastelarias com secções de charcutaria. A sua lâmina longa e afiada permite fatiar com precisão e uniformidade, otimizando a apresentação dos produtos.

### Faca para Salsichão e Queijo – Principais Vantagens

- **Lâmina em Aço Inoxidável NITRUM:** Garante um fio de corte excepcional, alta resistência à corrosão e durabilidade prolongada, ideal para uso intensivo.
- **Cabo Ergonómico de Polipropileno:** Proporciona um manuseamento seguro e confortável, é antideslizante, higiénico e resistente a impactos e altas temperaturas.
- **União Permanente Lâmina-Cabo:** O processo de injeção assegura uma ligação robusta e higiénica, prevenindo a acumulação de resíduos e aumentando a vida útil da faca.
- **Corte Preciso e Uniforme:** A lâmina de 410 mm permite fatiar grandes peças de salsichão e queijo com facilidade, resultando em porções consistentes e apelativas.

**Qual o material da lâmina desta faca?**

A lâmina é fabricada em aço inoxidável NITRUM, um material de alto desempenho que garante um corte preciso e duradouro.

#### **O cabo da faca é resistente e higiénico?**

Sim, o cabo é feito de polipropileno injetado, um material ergonómico, antideslizante, higiénico e resistente a altas temperaturas (120-130°C).

#### **Para que tipo de alimentos é esta faca mais indicada?**

Esta faca é especificamente concebida para o corte de salsichão, enchidos e queijos, permitindo fatias finas e uniformes.

#### **Como devo proceder à limpeza e manutenção da faca?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, secando imediatamente após a lavagem para preservar a qualidade da lâmina e do cabo.

#### **Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção robusta com lâmina NITRUM e cabo resistente torna-a ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.