

# 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 Salsichão 300 mm Lâmina Aço Inoxidável Cabo Ergonómico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR295725	<b>Modelo:</b>	295725
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002295751

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	295725
<b>EAN</b>	8421002295751

### Descricao Resumida

Faca de salsichão profissional com lâmina de 300 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno preto, resistente e higiénico.

## Descrição Completa

A Faca de Salame Arcos Série 2900, com lâmina de 300 mm em aço inoxidável NITRUM® e cabo ergonómico de polipropileno injetado, garante precisão e durabilidade em cortes intensivos. O sistema de identificação por cores do cabo, em preto neste modelo, assegura o controlo higiénico-sanitário exigido pelas normas europeias em cozinhas profissionais.

### facas de salame — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Preto
Temperatura Máx. Cabo	130 °C
Coleção	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para charcutarias e talhos que necessitam de cortes precisos e higiénicos de enchidos e salames. Para o gestor de F&B de restaurantes que procura eficiência e segurança alimentar na preparação de entradas e empratadas, esta faca de 30 cm é uma mais-valia. Adequada para cozinhas profissionais com elevado volume de produção e exigência de controlo de contaminação cruzada.

### Faca de Salame 300mm - Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® assegura um corte excepcionalmente afiado e duradouro, resistindo à corrosão e desgaste. O cabo ergonómico em polipropileno injetado proporciona uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos, e a sua resistência a altas temperaturas (até 130°C) facilita a limpeza. A união permanente entre cabo e lâmina, via processo de injeção, garante máxima higiene ao eliminar fendas para acumulação de bactérias, cumprindo rigorosas normas de segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o tipo de aço da lâmina desta faca de salame?**

A lâmina é fabricada em aço inoxidável exclusivo NITRUM®, conhecido pelo seu alto desempenho, durabilidade e capacidade de manter o fio de corte.

### **Como o cabo desta faca contribui para a higiene?**

O cabo é feito de polipropileno injetado, um material plástico higiénico com união permanente à lâmina através de injeção. Isto impede a acumulação de bactérias em fendas e garante estabilidade a golpes e altas temperaturas.

### **Qual a utilidade do sistema de cores no cabo?**

O sistema de identificação por cores no cabo permite diferenciar os alimentos que são cortados com cada faca, facilitando um melhor controlo higiénico-sanitário e prevenindo a contaminação cruzada, em conformidade com normativas europeias. O modelo apresentado tem o cabo na cor preta.

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

Sim, a construção com aço NITRUM® de alto rendimento e o cabo ergonómico resistente a altas temperaturas (até 130°C) tornam esta faca ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e segurança.

### **Qual a quantidade mínima de compra para este modelo de faca?**

A quantidade mínima de encomenda para esta faca de salame é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente postos de trabalho ou garantir stock em estabelecimentos com maior volume de serviço.