

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 09/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Faca de Talhante 150 mm Lâmina NITRUM - Cabo Ergonómico

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	AR293025	<b>Modelo:</b>	293025
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002293054

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	293025
<b>EAN</b>	8421002293054

### Descrição Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina de 150 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo ergonómico de polipropileno preto, resistente e higiénico.

## Descricao Completa

Concebida para exigências de corte intensivo, esta faca de talho profissional de 150 mm é o instrumento ideal para o açougueiro ou cozinheiro que necessita de precisão e durabilidade em tarefas de desmancha e corte diário. A lâmina em aço NITRUM garante um fio excepcionalmente duradouro, mesmo em ambientes de produção contínua, enquanto o cabo ergonómico de polipropileno injetado assegura uma pega segura e higiénica, essencial para cumprir as normas sanitárias.

### faca carnicheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	150 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Resistência Temperatura Cabo	120-130°C
Identificação de Cores	Sim
Normas	Baseado em normativas europeias de controlo higiénico-sanitário

### Aplicações Profissionais

Ideal para o açougueiro em talhos e supermercados que necessita de uma ferramenta fiável para o corte diário de carne. Perfeita para o cozinheiro em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou churrasqueiras que realizam o desmanche de peças maiores, garantindo eficiência durante o rush do serviço. Serve também para equipas de catering que preparam grandes volumes de proteína, mantendo a máxima higiene e segurança alimentar.

### Faca de Talho Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® oferece uma dureza e resistência à corrosão superiores, assegurando um fio de corte mais duradouro e exigindo menos afiações. O cabo ergonómico, fabricado em polipropileno por injeção direta na lâmina, proporciona uma aderência antiderrapante e confortável,

essencial para a segurança em ambientes húmidos ou com gordura, e facilita a limpeza profunda, alinhada com as exigências das normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® destaca-se pela sua dureza, resistência à corrosão e capacidade de reter o fio por mais tempo, o que se traduz numa maior durabilidade e menor necessidade de manutenção.

### Como o cabo contribui para a segurança alimentar?

O polipropileno injetado diretamente na lâmina cria uma união permanente e higiénica, sem frestas onde possam acumular-se bactérias. A sua superfície antiderrapante e resistente a altas temperaturas garante uma pega segura e facilita a desinfeção.

### O que significa a identificação por cores no cabo?

A identificação por cores permite distinguir facilmente a faca utilizada para cada tipo de alimento (carne, peixe, vegetais), prevenindo contaminações cruzadas e auxiliando no cumprimento das normas HACCP.

### Qual a durabilidade esperada desta faca em uso profissional?

Graças ao aço NITRUM® e à construção robusta, esta faca é concebida para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, talhos e outras aplicações de restauração, mantendo a sua performance de corte durante longos períodos com a devida manutenção.

### É possível usar esta faca em máquinas de lavar industriais?

Sim, o cabo em polipropileno é resistente a temperaturas até 130°C, permitindo a sua lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, o que facilita a higienização em ambientes de restauração profissional. Recomenda-se sempre a consulta do manual para otimizar o processo. ?