

# 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

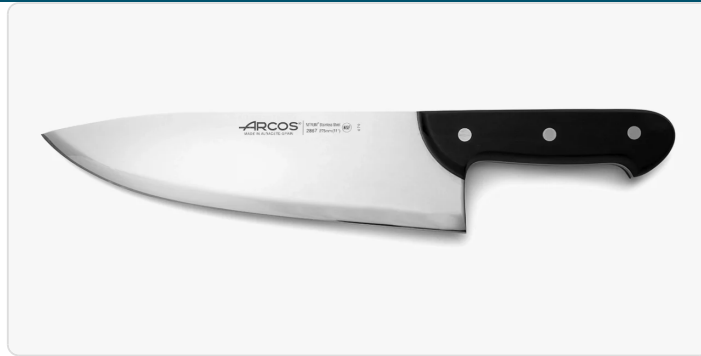


## Faca de Talho Profissional 300 mm Lâmina Aço Inoxidável NITRUM

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR291923	<b>Modelo:</b>	291923
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002291937

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	291923
<b>EAN</b>	8421002291937

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

A faca de talhante profissional da série 2900, com lâmina NITRUM® de 300mm em aço inoxidável, garante cortes precisos e duradouros para o exigente profissional de cozinha. O seu cabo ergonómico de polipropileno azul, com identificação de cor para controlo higiénico-sanitário, assegura conforto e segurança em ambientes de produção intensiva.

### faca carnicero profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Azul
Série	2900
Temperatura Máxima do Cabo	120-130 °C
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, cozinhas de restaurantes com serviço de carne e unidades de processamento alimentar que exigem precisão e higiene. O Chef de cozinha que gere um elevado volume de cortes de carne beneficiará da durabilidade e do sistema de identificação de cores, garantindo a segurança alimentar e a eficiência na separação de alimentos.

### Faca Carnicero Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® oferece uma dureza e resistência à corrosão superiores, mantendo o fio por mais tempo. O cabo ergonómico em polipropileno, injetado diretamente na espiga, garante uma união permanente e higiénica, minimizando o risco de contaminação e facilitando a limpeza, em conformidade com normas europeias de segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a vantagem do aço NITRUM® nesta faca de talhante?

O aço NITRUM® confere à lâmina uma dureza excepcional, resistência ao desgaste e à corrosão, assegurando um fio mais duradouro e um desempenho superior em cortes exigentes.

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

O cabo azul é parte de um sistema de identificação de cores que permite diferenciar facas usadas para diferentes tipos de alimentos (ex: carne crua, peixe, vegetais), prevenindo contaminações cruzadas e cumprindo normas higiénico-sanitárias europeias.

### Esta faca é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a combinação da lâmina NITRUM® de alta durabilidade e o cabo ergonómico e higiénico, fixado permanentemente por injeção, torna esta faca ideal para o uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional.

### Qual a resistência do cabo a altas temperaturas?

O cabo de polipropileno injetado tem uma boa estabilidade a choques e é resistente a altas temperaturas, suportando entre 120°C e 130°C, o que garante a sua integridade mesmo em ambientes de cozinha com variações térmicas.

### É necessário encomendar um mínimo de unidades para este modelo?

Sim, para este modelo de faca carnicheiro profissional, a quantidade mínima de pedido é de 6 unidades, promovendo a conformidade com normas de higiene e controlo de inventário em estabelecimentos comerciais.

?