

# 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 Talhante Profissional Lâmina 300 mm Aço Inoxidável NITRUM

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR291925	<b>Modelo:</b>	291925
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002291951

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	291925
<b>EAN</b>	8421002291951

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

Facas profissionais de açougueiro com lâmina de 300mm em aço NITRUM®, ideais para cortes precisos em carne. O cabo ergonómico em polipropileno injectado garante conforto e segurança, mesmo em ambientes de produção intensiva, sendo resistente a altas temperaturas e choques. A identificação por cores permite o controlo higiénico-sanitário exigido pelas normas europeias.

### facas açougueiro profissional — Características Técnicas

<b>Lâmina</b>	Aço Inoxidável NITRUM®
<b>Comprimento da Lâmina</b>	300 mm
<b>Material do Cabo</b>	Polipropileno Injetado
<b>Propriedades do Cabo</b>	Ergonómico, Antideslizante, Resistente a altas temperaturas (120-130°C) e choques
<b>Normas de Higiene</b>	Identificação de cores para diferenciação de alimentos
<b>Série</b>	2900
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, secções de charcutaria em supermercados ou unidades de produção alimentar que necessitem de cortes de precisão e controlo higiénico. Para o profissional de cozinha em restaurantes com alto volume de carne, ou para a equipa de um serviço de catering que prepara grandes quantidades de proteína.

## Faca de Açougueiro Profissional — Principais Vantagens

---

O aço NITRUM® garante um fio excepcionalmente duro e duradouro, reduzindo a necessidade de afiações frequentes durante o serviço. O design ergonómico do cabo de polipropileno minimiza a fadiga do utilizador em longas jornadas de trabalho, enquanto o sistema de identificação por cores promove a segurança alimentar e o cumprimento das normas HACCP.

### Perguntas Frequentes

---

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

O aço NITRUM® oferece maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, garantindo uma maior durabilidade da lâmina.

#### Este cabo é seguro para ambientes de produção?

Sim, o cabo em polipropileno é injetado, higiénico, antideslizante e resistente a altas temperaturas (até 130°C) e choques, assegurando segurança e conforto.

#### Como a identificação por cores contribui para a higiene?

Permite diferenciar o uso da faca para diferentes tipos de alimentos, prevenindo contaminações cruzadas e facilitando o cumprimento das normas de segurança alimentar.

#### Qual o comprimento desta faca de açougueiro?

A lâmina desta faca profissional mede 300 mm, sendo ideal para cortes de carne de maior dimensão ou que exijam precisão em toda a sua extensão.

#### Esta faca é vendida individualmente?

Este modelo tem uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, sendo ideal para equipar equipas ou repor stock em estabelecimentos com alta demanda.