

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 Profissional para Carne 220 mm - Lâmina Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR297700	Modelo:	297700
Marca:	Arcos	EAN:	8421002297700

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	297700
EAN	8421002297700

Descricao Resumida

Faca profissional para carne com lâmina de 220 mm em aço inoxidável Nitrum. Cabo ergonómico de polipropileno, resistente a altas temperaturas e com identificadores de cor para higiene.

Descricao Completa

A faca de chuleta profissional Arcos Série 2900, com 220 mm de lâmina em aço inoxidável NITRUM®, garante cortes precisos e duradouros em carnes. O seu cabo ergonómico em polipropileno oferece estabilidade, resistência a altas temperaturas (até 130°C) e um toque antiderrapante, essencial em cozinhas profissionais de alto rendimento. A união permanente entre lâmina e cabo, através de injeção, assegura a máxima higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas europeias de controlo sanitário através de identificadores de cor.

Faca de Chuleta Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento Lâmina	220 mm
Material Cabo	Polipropileno Injetado
Resistência Térmica Cabo	120-130°C
Coleção	2900
Unidade de Venda	1 unidade em estojo

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com elevado volume de serviço, como restaurantes tradicionais portugueses, churrasqueiras e marisqueiras, onde o corte de carne é frequente. Adequada também para cozinhas de hotéis e serviços de catering que necessitam de utensílios fiáveis para o *mise en place* diário e para o corte de peças de carne durante o serviço em sala ou na

preparação.

Porquê Escolher Esta Faca de Chuleta

A lâmina em aço NITRUM® oferece uma dureza e um poder de corte superiores, garantindo maior durabilidade e resistência à corrosão. O cabo ergonómico em polipropileno, com junta permanente por injeção, assegura uma pega firme e segura, minimizando o risco de deslizamentos e facilitando a limpeza, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço NITRUM® nesta faca de chuleta profissional?

O aço NITRUM® é um exclusivo Arcos que confere maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão comparativamente ao aço inoxidável convencional, prolongando a vida útil da lâmina e mantendo o fio por mais tempo.

Este cabo é seguro para ambientes com humidade ou gordura?

Sim, o cabo em polipropileno injetado possui propriedades antiderrapantes que garantem uma pega firme e segura, mesmo em ambientes de cozinha profissional com elevada humidade ou presença de gordura.

Como o sistema de identificação por cores contribui para a segurança alimentar?

O sistema de identificação por cores no cabo permite diferenciar as facas por tipo de alimento (por exemplo, carne crua, cozinhada, peixe, vegetais), prevenindo a contaminação cruzada e facilitando o cumprimento das normas HACCP nas cozinhas profissionais.

A união entre a lâmina e o cabo é duradoura e higiénica?

Sim, a união é realizada através de um processo de injeção que garante uma ligação permanente e sem frestas entre a lâmina e o cabo. Isto impede a acumulação de resíduos alimentares e facilita a limpeza, sendo fundamental para a higiene e durabilidade do utensílio.

?

Que tipo de estabelecimentos beneficia mais desta faca de chuleta?

Estabelecimentos como restaurantes tradicionais, churrasqueiras, marisqueiras, talhos e serviços de catering que lidam frequentemente com o corte e serviço de carnes beneficiam da robustez e precisão desta faca. Também é uma excelente opção para chefs em cozinhas de hotelaria que procuram durabilidade e eficiência.