

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 Talhante Aço Inoxidável Nitrum Cabo Polipropileno Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	AR297522	Modelo:	297522
Marca:	Arcos	EAN:	8421002297526

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	297522
EAN	8421002297526

Descricao Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico em polipropileno vermelho. Ideal para corte de carne, com sistema de identificação por

cor para higiene.

Descrição Completa

A faca de açougueiro da série 2900 da Arcos, com lâmina em aço inoxidável NITRUM® e cabo ergonómico em polipropileno vermelho, assegura cortes precisos e seguros em ambientes de produção intensiva. O sistema de identificação por cores no cabo cumpre normas europeias de controlo higiénico-sanitário, essencial para a gestão de fluxos de alimentos e a prevenção de contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

faca açougueiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Vermelho
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Coleção	Série 2900
Quantidade Mínima de Encomenda	1 unidade
Dimensões	Não especificado

Aplicações Profissionais

Ideal para o talhante em estabelecimentos de venda de carne, o cozinheiro em restaurantes tradicionais portugueses ou o profissional de catering que necessita de um utensílio fiável para desmanchar e preparar carnes com rigor higiénico. A identificação por cor do cabo vermelho é particularmente útil em cortes de carne vermelha, garantindo a segregação alimentar exigida pelas normas HACCP.

Facas de Açougueiro — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM® confere a esta faca de açougueiro uma dureza e resistência excepcionais ao desgaste, garantindo um fio de corte duradouro mesmo em uso intensivo. O cabo ergonómico em polipropileno injetado, com acabamento antiderrapante e resistente a altas temperaturas, assegura uma pega firme e segura, crucial para a precisão em trabalhos de desmancha e corte. A união permanente entre lâmina e cabo, resultado do processo de injeção, elimina frestas e impede a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e cumprindo rigorosos padrões de higiene.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade NITRUM®, conhecido pela sua dureza e capacidade de retenção de fio.

Qual a vantagem do cabo de polipropileno injetado?

O cabo em polipropileno injetado é higiénico, estável a impactos, antiderrapante e resistente a temperaturas elevadas (até 130°C), assegurando uma pega segura e confortável.

Como o sistema de cores auxilia na higiene?

O cabo vermelho permite identificar facilmente a faca associada a um tipo específico de alimento, auxiliando na prevenção da contaminação cruzada e no cumprimento das normas de segurança alimentar (HACCP).

Esta faca é adequada para uso prolongado e intensivo?

Sim, a combinação do aço NITRUM® com o cabo ergonómico e a união permanente lâmina-cabo foi concebida para uso prolongado e pesado em ambientes profissionais.

A faca vem pronta a usar ou em embalagem individual?

A faca é apresentada numa caixa individual (estojo), contendo 1 unidade, ideal para garantir a integridade do produto até ao seu primeiro uso.