

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Faca de Talhante Profissional Lâmina 240 mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR297525	Modelo:	297525
Marca:	Arcos	EAN:	8421002297557

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	297525
EAN	8421002297557
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina de 240 mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a altas temperaturas e impactos.

Descricao Completa

Aprimore a sua cozinha profissional com esta faca de talhante de 240 mm, concebida em aço inoxidável NITRUM® para durabilidade superior. O seu cabo ergonómico em polipropileno injectado, resistente a altas temperaturas (130°C) e com propriedades antideslizantes, garante segurança e conforto em utilizações intensivas, cumprindo as normativas europeias de identificação de cores para controlo higiossanitário.

faca carnicheiro profissional — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	240 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injecado
Resistência Térmica do Cabo	120-130 °C
Coleção	Série 2900
Cor do Cabo	Preto
Quantidade Mínima de Encomenda	1 unidade

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, supermercados com secção de charcutaria, e cozinhas profissionais que exijam precisão e higiene no corte. Para o profissional de carnes que necessita de uma ferramenta fiável para desmanchar e cortar peças grandes, garantindo um corte limpo e eficiente durante o rush do serviço ou na preparação do mise en place.

Faca Carniceiro Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® oferece dureza e resistência excepcionais à corrosão, assegurando um fio de corte duradouro. O cabo ergonómico, com acabamento antideslizante e resistência a elevadas temperaturas, previne acidentes e facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar e controlo de contaminação cruzada através do sistema de identificação por cores.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® garante maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão em comparação com aços convencionais, prolongando a vida útil da faca.

É seguro usar esta faca em ambientes com temperaturas elevadas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado foi concebido para suportar temperaturas entre 120°C e 130°C, garantindo segurança e durabilidade.

Como o sistema de cores ajuda na segurança alimentar?

O cabo colorido permite distinguir facilmente o tipo de alimento a ser cortado, prevenindo a contaminação cruzada entre carnes cruas, cozinhadas ou outros alimentos, em conformidade com normas europeias.

Esta faca é adequada para o uso contínuo em cozinhas de grande volume?

Sim, a combinação do aço NITRUM® e o design ergonómico do cabo tornam esta faca ideal para produção intensiva e uso diário em ambientes profissionais exigentes.

Qual a manutenção recomendada para esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar a qualidade do fio e do aço. Evitar máquinas de lavar loiça industriais de alta temperatura ou ciclos agressivos.

?