

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Cutelo de Talhante 200mm Aço Inoxidável Cabo Ergonómico Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	AR298500	Modelo:	298500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002298509

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	298500
EAN	8421002298509
Cor	Amarelo

Descricao Resumida

Cutelo de talhante 200mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico em polipropileno amarelo. Ideal para corte de carne, oferece durabilidade e higiene profissional.

Descricao Completa

Facilite a sua operação de talho ou cozinha com esta faca de açougueiro profissional, concebida para cortes precisos e eficientes. O seu sistema de identificação por cores garante um controlo higiénico rigoroso, essencial em ambientes de produção intensiva que seguem as normas HACCP.

faca açougueiro profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	8" (aprox. 203 mm)
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Características do Cabo	Ergonómico, Antideslizante, Resistente a altas temperaturas (120-130°C)
Sistema de Identificação	Cores (identificação de alimentos)
Série	2900
Cor do Cabo	Amarelo
Quantidade por Embalagem	1 unidade

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias e cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e cantinas que necessitem de segregação de alimentos por cor para cumprir normas sanitárias. Perfeita para o açougueiro que gere a preparação de diferentes tipos de carne ou para o chef que implementa um rigoroso controlo de segurança alimentar.

Faca de Açougueiro com Identificação de Cor — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM de alta performance garante durabilidade e resistência ao uso contínuo. O cabo ergonómico em polipropileno, com elevada estabilidade térmica e resistência a impactos, assegura uma pega firme e segura, mesmo em ambientes húmidos. A união permanente entre cabo e lâmina, realizada por injeção, previne a acumulação de resíduos e facilita a limpeza, cumprindo requisitos de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de açougueiro?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável NITRUM de alta performance, garantindo excelente dureza e durabilidade.

O que significa o sistema de identificação por cores?

O cabo de cor amarela permite distinguir facilmente esta faca, sendo ideal para a manipulação de um tipo específico de alimento, auxiliando no cumprimento das normas HACCP e na prevenção de contaminação cruzada.

É seguro usar esta faca em altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno foi concebido para suportar temperaturas entre 120°C e 130°C, garantindo estabilidade e segurança mesmo em ambientes de cozinha com calor elevado.

Qual a durabilidade esperada deste cutelo?

A combinação do aço NITRUM com o polipropileno injetado, juntamente com a união permanente entre cabo e lâmina, confere a esta faca uma elevada resistência ao desgaste e uma longa vida útil em ambientes profissionais.

Este cutelo cumpre as normas de segurança alimentar europeias?

Sim, o sistema de identificação por cores, o material higiénico do cabo e a união permanente entre lâmina e cabo são características pensadas para facilitar o cumprimento das normas europeias de higiene e segurança alimentar.

?