

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



Hotelequip.pt

Faca de Talho Curva 250 mm Aço Inoxidável NITRUM Cabo Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	AR296510	Modelo:	296510
Marca:	Arcos	EAN:	8421002296505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	296510
EAN	8421002296505
Cor	Amarelo
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de talho curva com lâmina de 250 mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno amarelo para higiene e segurança no corte de carnes.

Descricao Completa

Facilite a sua operação de corte com a Faca de Carniceiro Arcos Série 2900, concebida com lâmina de aço NITRUM® de 250 mm para máxima durabilidade e precisão. O seu cabo ergonómico em polipropileno amarelo, com estabilidade a impactos e resistência a altas temperaturas, garante segurança e higiene, cumprindo normativas europeias de codificação por cores.

Faca Carniceiro Arcos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Referência Fabricante	296510
Coleção	2900
Tipo de Lâmina	Curva
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	250 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Temperatura Máxima do Cabo	130 °C
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, cozinhas profissionais e áreas de preparação de alimentos em restaurantes, hotéis e supermercados. O Chef de cozinha ou o talhante profissional beneficiam do código de cores para uma separação rigorosa de alimentos, crucial para cumprir normas HACCP e garantir a segurança alimentar em ambientes de produção intensiva.

Faca Carnicero Curvo — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® oferece um corte superior e maior resistência à corrosão, garantindo longevidade. O cabo ergonómico em polipropileno, com elevada estabilidade a impactos e superfície antideslizante, assegura um manuseamento seguro e confortável mesmo em longos períodos de utilização, prevenindo fadiga e acidentes. A identificação por cor amarela do cabo permite uma gestão higiénica eficiente, essencial para a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca e quais os seus benefícios?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável NITRUM®, um material exclusivo que confere maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, assegurando uma durabilidade excecional.

De que material é feito o cabo e quais as suas vantagens de segurança?

O cabo é injetado em polipropileno, um material plástico higiénico, resistente a impactos e a altas temperaturas (até 130 °C). A sua superfície antideslizante garante uma pega segura, minimizando o risco de escorregadelas.

Como o código de cores contribui para a higiene e segurança alimentar?

O cabo amarelo permite identificar a faca para cortar um tipo específico de alimento, evitando a contaminação cruzada entre diferentes produtos e facilitando a gestão de acordo com as normas HACCP.

Qual o comprimento da lâmina e para que tipo de cortes é mais adequada?

A lâmina tem 250 mm de comprimento e o seu formato curvo é ideal para cortes precisos em carne, permitindo separar facilmente os músculos e remover ossos.

?

Este modelo é vendido individualmente ou em conjunto?

?

A faca é apresentada individualmente numa caixa, mas existe uma quantidade mínima de pedido de 6 unidades, ideal para equipar brigadas de cozinha ou talhos.