

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 Açougueiro Lâmina Estreita 180 mm, Cabo Ergonómico Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	AR294700	Modelo:	294700
Marca:	Arcos	EAN:	8421002294709

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	294700
EAN	8421002294709
Cor	Amarelo
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de açougueiro com lâmina estreita de 180 mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade. Cabo ergonómico amarelo em polioximetileno para higiene e segurança no corte de carne.

Descricao Completa

Facas de açougueiro profissionais com lâmina estreita de 180mm em aço inoxidável NITRUM® para cortes precisos. O cabo ergonómico em polipropileno injetado, com identificação por cores, garante higiene e segurança alimentar, conforme normas europeias.

faca açougueiro — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	180 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Série	2900
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias e secções de carne em supermercados. Para o profissional de cozinha que necessita de precisão e higiene máxima na manipulação de carnes, garantindo a segregação alimentar através de cores.

Faca de Açougueiro Amarela — Principais Vantagens

O aço NITRUM® confere durabilidade e um fio de corte excecional, enquanto o cabo ergonómico em polipropileno previne fadiga e garante aderência, mesmo em ambientes húmidos. A codificação por cores cumpre rigorosas normas de segurança alimentar, permitindo a rápida identificação e evitando contaminação cruzada.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® utilizado nesta faca?

O aço NITRUM® é conhecido pela sua elevada dureza, resistência à corrosão e capacidade de manter o fio de corte por mais tempo, assegurando um desempenho superior em trabalhos de açougue.

Como o cabo ergonómico e a cor amarela contribuem para o uso profissional?

O cabo foi concebido para um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga em longos períodos de uso. A cor amarela permite a rápida identificação e segregação de alimentos, essencial para cumprir as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

Esta faca é adequada para qué tipo de estabelecimentos?

É ideal para talhos, charcutarias, secções de carne em supermercados, cozinhas profissionais com grande volume de carne, e qualquer estabelecimento que priorize a higiene e a eficiência no corte de carnes.

O que significa a quantidade mínima de pedido de 6 unidades?

Este valor indica que o produto é comercializado em packs de 6 facas, otimizado para compras por grosso por parte de estabelecimentos profissionais que necessitam de stock ou de um conjunto padronizado.

A lâmina estreita de 180mm oferece alguma vantagem específica?

Sim, a lâmina estreita é perfeita para realizar cortes mais finos, detalhados e precisos em peças de carne, facilitando o trabalho de desmanchar e aparar, onde a agilidade e o controlo são fundamentais.