

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 150 mm Lâmina NITRUM - Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR293025	Modelo:	293025
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293054

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293025
EAN	8421002293054
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina de 150 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo ergonómico de polipropileno preto, resistente e higiénico.

Descricao Completa

Concebida para exigências de corte intensivo, esta faca de talho profissional de 150 mm é o instrumento ideal para o açougueiro ou cozinheiro que necessita de precisão e durabilidade em tarefas de desmancha e corte diário. A lâmina em aço NITRUM garante um fio excecionalmente duradouro, mesmo em ambientes de produção contínua, enquanto o cabo ergonómico de polipropileno injetado assegura uma pega segura e higiénica, essencial para cumprir as normas sanitárias.

faca carnicheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	150 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Resistência Temperatura Cabo	120-130°C
Identificação de Cores	Sim
Normas	Baseado em normativas europeias de controlo higiénico-sanitário

Aplicações Profissionais

Ideal para o açougueiro em talhos e supermercados que necessita de uma ferramenta fiável para o corte diário de carne. Perfeita para o cozinheiro em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou churrasqueiras que realizam o desmanche de peças maiores, garantindo eficiência durante o rush do serviço. Serve também para equipas de catering que preparam grandes volumes de proteína, mantendo a máxima higiene e segurança alimentar.

Faca de Talho Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® oferece uma dureza e resistência à corrosão superiores, assegurando um fio de corte mais duradouro e exigindo menos afiações. O cabo ergonômico, fabricado em polipropileno por injeção direta na lâmina, proporciona uma aderência antiderrapante e confortável, essencial para a segurança em ambientes húmidos ou com gordura, e facilita a limpeza profunda, alinhada com as exigências das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® destaca-se pela sua dureza, resistência à corrosão e capacidade de reter o fio por mais tempo, o que se traduz numa maior durabilidade e menor necessidade de manutenção.

Como o cabo contribui para a segurança alimentar?

O polipropileno injetado diretamente na lâmina cria uma união permanente e higiénica, sem frestas onde possam acumular-se bactérias. A sua superfície antiderrapante e resistente a altas temperaturas garante uma pega segura e facilita a desinfeção.

O que significa a identificação por cores no cabo?

A identificação por cores permite distinguir facilmente a faca utilizada para cada tipo de alimento (carne, peixe, vegetais), prevenindo contaminações cruzadas e auxiliando no cumprimento das normas HACCP.

Qual a durabilidade esperada desta faca em uso profissional?

Graças ao aço NITRUM® e à construção robusta, esta faca é concebida para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, talhos e outras aplicações de restauração, mantendo a sua performance de corte durante longos períodos com a devida manutenção.

É possível usar esta faca em máquinas de lavar industriais?

Sim, o cabo em polipropileno é resistente a temperaturas até 130°C, permitindo a sua lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, o que facilita a higienização em ambientes de

restauração profissional. Recomenda-se sempre a consulta do manual para otimizar o processo.