

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 rápido
ao produto



Faca de Talhante 200 mm Aço Inoxidável Nitrum Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR291722	Modelo:	291722
Marca:	Arcos	EAN:	8421002291722

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	291722
EAN	8421002291722
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina de 200 mm em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho. Cabo ergonómico vermelho, ideal para cortes precisos.

Descricao Completa

A faca de carnicheiro Arcos Série 2900, com lâmina de 200 mm em aço inoxidável NITRUM®, garante cortes precisos em carne, peixe e vegetais. O seu cabo ergonómico em polipropileno injetado oferece conforto e segurança, sendo ideal para cozinhas profissionais sujeitas a intensa utilização e rigorosas normas de higiene.

Faca Carniceiro Arcos — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM® de alto rendimento
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado, antideslizante e resistente a altas temperaturas (120-130°C)
Série	2900
Identificação por Cores	Cabo vermelho para diferenciação de alimentos e controlo higiénico-sanitário
Normas	Conforme normativas europeias de identificação por cores
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses, talhos ou unidades de produção alimentar que necessitem de um utensílio fiável para o corte diário de diferentes tipos de alimentos. O sistema de cores permite uma rápida identificação, essencial para o cumprimento das normas HACCP em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço NITRUM® confere uma dureza e um poder de corte superiores, garantindo longevidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de produção intensiva. O cabo ergonómico, com boa aderência e resistência a temperaturas elevadas, assegura o conforto e a segurança do utilizador, minimizando o risco de fadiga ou acidentes durante o serviço.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço compõe a lâmina desta faca Arcos?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade, designado por NITRUM®.

Qual o material e as características do cabo desta faca de chef?

O cabo é feito de polipropileno injetado, um material higiénico, com boa estabilidade a choques, superfície antideslizante e resistência a altas temperaturas (120-130°C).

Qual a vantagem do sistema de identificação por cores do cabo?

O cabo de cor vermelha permite identificar o uso específico da faca, auxiliando no controlo higiénico-sanitário e na prevenção de contaminações cruzadas, em conformidade com normativas europeias.

Para que tipo de cortes esta faca de 200mm é mais indicada?

Com uma lâmina de 200 mm, esta faca carnicera é ideal para o corte de carne, peixe, e vegetais de médio e grande porte em ambientes profissionais.

Qual a quantidade mínima de compra para este modelo Arcos?

A quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 6 unidades, promovendo o aprovisionamento eficiente para estabelecimentos com elevada rotatividade.