

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Talho Profissional 150mm Lâmina Nitrum Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR293023	Modelo:	293023
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293030

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293023
EAN	8421002293030
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de talho profissional com lâmina de 150mm em aço inoxidável Nitrum para corte preciso e duradouro. Cabo ergonómico em polipropileno azul, resistente a altas temperaturas e antiderrapante.

Descricao Completa

Faca de talho profissional com lâmina em aço inoxidável Nitrum® de 150 mm para cortes precisos e duradouros, ideal para o manuseamento de carnes em cozinhas profissionais e talhos. O cabo ergonómico em polipropileno azul garante segurança e higiene, facilitando o trabalho intensivo.

Faca Carniceiro Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum®
Comprimento da Lâmina	150 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Azul
Resistência à Temperatura do Cabo	120-130 °C
Identificação de Cor	Sim (Normativas Europeias)
Coleção	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 Unidades

Aplicações Profissionais

Para o profissional de talho ou cozinha que necessita de precisão e segurança, esta faca é ideal. É perfeitamente adaptada para o corte de carnes em talhos, mas também útil em restaurantes com serviço de carne e em pastelarias para preparação de ingredientes. O sistema de cores ajuda na

segregação alimentar, essencial para cumprir normas HACCP.

Faca de Carniceiro — Corte Preciso e Higiene

A lâmina em aço inoxidável Nitrum® oferece uma dureza e retenção de fio superiores, garantindo cortes limpos e eficientes por mais tempo. O cabo ergonómico, fabricado em polipropileno injetado, assegura uma pega firme e antiderrapante, mesmo em ambientes húmidos, além de resistir a altas temperaturas e choques, cumprindo as exigências de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço Nitrum® nesta faca de talho?

O aço Nitrum® confere à lâmina uma dureza excecional, permitindo uma retenção de fio superior e maior durabilidade, o que se traduz em cortes mais precisos e menos esforço durante o uso prolongado.

Como o cabo em polipropileno contribui para a segurança e higiene?

O polipropileno injetado é um material higiénico, resistente a choques, antiderrapante e a altas temperaturas (até 130 °C), garantindo uma pega segura mesmo em condições de trabalho exigentes e facilitando a limpeza para cumprir normas sanitárias.

Qual a finalidade dos identificadores de cor no cabo?

Os identificadores de cor, como o cabo azul desta faca, permitem a diferenciação de alimentos cortados, auxiliando no controlo higiénico-sanitário e na prevenção de contaminação cruzada, em conformidade com as normativas europeias de segurança alimentar.

Esta faca é adequada para utilização intensiva em cozinhas profissionais?

Sim, a combinação da lâmina robusta em aço Nitrum® e o cabo ergonómico e resistente a altas temperaturas torna esta faca ideal para uso intensivo em ambientes como cozinhas profissionais, talhos e unidades de processamento alimentar.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este modelo?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca de carnicheiro profissional é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente a sua equipa ou repor stock de forma eficiente.