

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 Talho Profissional 300 mm Lâmina Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR291923	Modelo:	291923
Marca:	Arcos	EAN:	8421002291937

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	291923
EAN	8421002291937
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de talho profissional com lâmina de 300 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos e duradouros. Cabo ergonómico em polipropileno azul, higiénico e resistente.

Descricao Completa

A faca de talhante profissional da série 2900, com lâmina NITRUM® de 300mm em aço inoxidável, garante cortes precisos e duradouros para o exigente profissional de cozinha. O seu cabo ergonómico de polipropileno azul, com identificação de cor para controlo higiénico-sanitário, assegura conforto e segurança em ambientes de produção intensiva.

faca carnicheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Azul
Série	2900
Temperatura Máxima do Cabo	120-130 °C
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, cozinhas de restaurantes com serviço de carne e unidades de processamento alimentar que exigem precisão e higiene. O Chef de cozinha que gere um elevado volume de cortes de carne beneficiará da durabilidade e do sistema de identificação de cores, garantindo a segurança alimentar e a eficiência na separação de alimentos.

Faca Carniceiro Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® oferece uma dureza e resistência à corrosão superiores, mantendo o fio por mais tempo. O cabo ergonómico em polipropileno, injetado diretamente na espiga, garante uma união permanente e higiénica, minimizando o risco de contaminação e facilitando a limpeza, em conformidade com normas europeias de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço NITRUM® nesta faca de talhante?

O aço NITRUM® confere à lâmina uma dureza excecional, resistência ao desgaste e à corrosão, assegurando um fio mais duradouro e um desempenho superior em cortes exigentes.

Como o cabo azul contribui para a segurança alimentar?

O cabo azul é parte de um sistema de identificação de cores que permite diferenciar facas usadas para diferentes tipos de alimentos (ex: carne crua, peixe, vegetais), prevenindo contaminações cruzadas e cumprindo normas higiénico-sanitárias europeias.

Esta faca é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a combinação da lâmina NITRUM® de alta durabilidade e o cabo ergonómico e higiénico, fixado permanentemente por injeção, torna esta faca ideal para o uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a resistência do cabo a altas temperaturas?

O cabo de polipropileno injetado tem uma boa estabilidade a choques e é resistente a altas temperaturas, suportando entre 120°C e 130°C, o que garante a sua integridade mesmo em ambientes de cozinha com variações térmicas.

É necessário encomendar um mínimo de unidades para este modelo?

Sim, para este modelo de faca carnicero profissional, a quantidade mínima de pedido é de 6 unidades, promovendo a conformidade com normas de higiene e controlo de inventário em estabelecimentos comerciais.