

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.



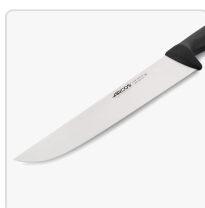
Acesso rápido
ao produto

Faca de Talhante Profissional Lâmina 300 mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR291925	Modelo:	291925
Marca:	Arcos	EAN:	8421002291951

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	291925
EAN	8421002291951
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina de 300 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente e higiénico para uso intensivo.

Descricao Completa

Facas profissionais de açougueiro com lâmina de 300mm em aço NITRUM®, ideais para cortes precisos em carne. O cabo ergonómico em polipropileno injectado garante conforto e segurança, mesmo em ambientes de produção intensiva, sendo resistente a altas temperaturas e choques. A identificação por cores permite o controlo higiénico-sanitário exigido pelas normas europeias.

facas açougueiro profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Propriedades do Cabo	Ergonómico, Antideslizante, Resistente a altas temperaturas (120-130°C) e choques
Normas de Higiene	Identificação de cores para diferenciação de alimentos
Série	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, secções de charcutaria em supermercados ou unidades de produção alimentar que necessitem de cortes de precisão e controlo higiénico. Para o profissional de cozinha em restaurantes com alto volume de carne, ou para a equipa de um serviço de catering que prepara grandes quantidades de proteína.

Faca de Açougueiro Profissional — Principais Vantagens

O aço NITRUM® garante um fio excepcionalmente duro e duradouro, reduzindo a necessidade de afiações frequentes durante o serviço. O design ergonómico do cabo de polipropileno minimiza a fadiga do utilizador em longas jornadas de trabalho, enquanto o sistema de identificação por cores promove a segurança alimentar e o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, garantindo uma maior durabilidade da lâmina.

Este cabo é seguro para ambientes de produção?

Sim, o cabo em polipropileno é injetado, higiénico, antideslizante e resistente a altas temperaturas (até 130°C) e choques, assegurando segurança e conforto.

Como a identificação por cores contribui para a higiene?

Permite diferenciar o uso da faca para diferentes tipos de alimentos, prevenindo contaminações cruzadas e facilitando o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Qual o comprimento desta faca de açougueiro?

A lâmina desta faca profissional mede 300 mm, sendo ideal para cortes de carne de maior dimensão ou que exijam precisão em toda a sua extensão.

Esta faca é vendida individualmente?

Este modelo tem uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, sendo ideal para equipar equipas ou repor stock em estabelecimentos com alta demanda.