

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 Carniceiro Lâmina 150 mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR293000	Modelo:	293000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293000
EAN	8421002293009
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de carnicheiro com lâmina de 150 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo ergonómico em polipropileno, resistente a 130°C, com identificadores de cores.

Descricao Completa

A faca de açougueiro profissional ARCOS 2900 com lâmina de 150 mm em aço inoxidável NITRUM® garante cortes precisos e duradouros. O seu cabo ergonómico em polipropileno, injetado diretamente na lâmina, oferece estabilidade, resistência a altas temperaturas e um manuseamento seguro e higiénico, essencial para o controlo sanitário em cozinhas profissionais.

faca açougueiro 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
Sistema de Identificação	Cores no Cabo
Coleção	2900
Quantidade Mínima Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, supermercados e serviços de preparação de carne em cozinhas profissionais. Para o talhante que necessita de precisão no corte e durabilidade, ou para o Chef que gere operações de produção de alimentos que exigem máxima higiene e eficiência, esta faca de açougueiro assegura

um desempenho consistente em tarefas de desmancha e corte, cumprindo rigorosas normas sanitárias.

Faca de Açougueiro Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® desta faca profissional assegura um fio de corte excepcionalmente duro, preciso e com longa durabilidade. O cabo ergonómico em polipropileno, fabricado por injeção, garante uma união permanente e higiénica com a lâmina, resistindo a choques e altas temperaturas, fundamental para cumprir as normas HACCP e garantir a segurança alimentar. O sistema de identificação por cores no cabo permite uma segregação alimentar eficaz, prevenindo contaminações cruzadas.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável exclusivo NITRUM®, conhecido pela sua dureza, resistência à corrosão e longa durabilidade do fio.

Qual a vantagem do cabo injetado em polipropileno?

O cabo em polipropileno, injetado diretamente na lâmina, garante uma união permanente, higiénica e resistente a choques e altas temperaturas (até 130°C), essencial para a segurança alimentar e conformidade com normas sanitárias.

Como o sistema de cores contribui para a higiene?

O sistema de identificação por cores no cabo permite diferenciar o uso da faca para diferentes tipos de alimentos, prevenindo a contaminação cruzada e facilitando o cumprimento das normativas europeias de controlo higiénico-sanitário.

Qual a frequência recomendada para afiar esta faca?

A frequência de afiação depende da intensidade de uso e dos alimentos cortados. No entanto, o aço NITRUM® mantém o fio por longos períodos. Recomenda-se o uso de um fuzil para manutenção regular entre afiações. ?

Esta faca é adequada para uso em estabelecimentos com produção intensiva?

?

Sim, a durabilidade da lâmina NITRUM® e a robustez do cabo ergonómico tornam esta faca ideal para ambientes de produção intensiva, onde a fiabilidade e a resistência são cruciais para o fluxo de trabalho diário.