

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Talhante Profissional Lâmina 250mm Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR240500	Modelo:	240500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002240508

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	240500
EAN	8421002240508

Descricao Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina de 250mm em aço inoxidável Nitrum. Cabo ergonómico e antiderrapante para segurança e conforto. Inclui sistema de identificação por cores para higiene.

Descricao Completa

Garanta cortes precisos e seguros em ambientes de produção intensiva com a Faca de Chef Arcos Colour Prof. Desenvolvida com aço NITRUM® de alta durabilidade e um inovador cabo ergonómico antiderrapante, esta ferramenta profissional é essencial para a mise en place eficiente em cozinhas de restaurantes, hotéis e unidades de catering.

Faca Carniceiro Profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	250 mm
Cabo	Polipropileno (PP) com cobertura de borracha especial (antiderrapante, não higroscópico, resistente a altas temperaturas)
Sistema de Identificação por Cores	Sim (tampões de polipropileno)
Série	Colour Prof
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais e modernos, garantindo cortes de carne eficientes e seguros. Essencial para equipas de cozinha em hotéis e unidades de catering que necessitam de ferramentas fiáveis para o serviço contínuo, mesmo durante o pico de produção. Perfeita para talhos e charcutarias que exigem precisão e controlo higiénico-sanitário, facilitado pelo sistema de identificação por cores.

Faca de Chef Profissional — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM® confere uma dureza excecional e resistência à corrosão, assegurando um fio de corte duradouro mesmo com uso intensivo. O inovador cabo ergonómico, com núcleo de polipropileno e revestimento especial de borracha, proporciona conforto superior, controlo antiderrapante e segurança higiénica, prevenindo a absorção de líquidos e resistindo a temperaturas elevadas. O sistema de identificação por cores nos tampões permite uma separação clara dos alimentos, auxiliando na prevenção de contaminação cruzada e no cumprimento das normas europeias de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® neste tipo de faca?

O aço NITRUM® é conhecido pela sua dureza superior, que permite manter o fio de corte por mais tempo, mesmo em uso profissional contínuo, além de oferecer excelente resistência à corrosão.

Como o cabo ergonómico contribui para a segurança e conforto?

O cabo combina um núcleo firme de polipropileno com um revestimento especial de borracha, oferecendo uma aderência antiderrapante mesmo com as mãos molhadas ou gordurosas, reduzindo o risco de acidentes e proporcionando conforto prolongado durante o uso.

De que forma o sistema de identificação por cores auxilia na gestão de cozinha?

O uso de tampões de cores distintas permite associar cada faca a um tipo específico de alimento (ex: carne crua, vegetais, peixe), facilitando a organização, o controlo e a prevenção da contaminação cruzada, em conformidade com as normas higiénico-sanitárias.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este modelo?

A quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 6 unidades, promovendo a aquisição em lotes para garantir consistência e disponibilidade nas cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para uso em estabelecimentos com normas HACCP?

Sim, a combinação do aço NITRUM®, o cabo ergonómico não higroscópico e o sistema de identificação por cores tornam esta faca perfeitamente adequada para ambientes que seguem rigorosamente as normas HACCP, garantindo segurança alimentar e controlo.