

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



Hotelequip.pt

Faca de Talho Profissional 240 mm em Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR297500	Modelo:	297500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002297502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	297500
EAN	8421002297502
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de talho profissional com lâmina de 240 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico de polipropileno amarelo, resistente e antiderrapante para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta faca de açougueiro profissional da série 2900 da Arcos, com lâmina de 240 mm em aço inoxidável NITRUM, garante cortes precisos e higiénicos em ambientes de produção intensiva. O seu cabo ergonómico de polipropileno amarelo, injetado diretamente na lâmina, assegura uma aderência segura e facilita a identificação por tipo de alimento, cumprindo as normas sanitárias europeias.

faca açougueiro profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	240 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Temperatura Máxima do Cabo	130°C
Série	2900
Quantidade por Embalagem	1 unidade

Aplicações Profissionais

Ideal para o profissional de talho em supermercados e talhos especializados, esta faca de açougueiro garante eficiência e segurança alimentar. O gestor de cozinhas industriais beneficia do sistema de codificação por cores para evitar contaminações cruzadas, otimizando a mise en place e o fluxo de trabalho durante o corte de diferentes tipos de carne.

Faca de Açougueiro — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM oferece dureza excecional e longa durabilidade, mantendo o fio por mais tempo. O cabo ergonómico em polipropileno, injetado diretamente na lâmina, assegura uma união permanente e higiénica, resistindo a choques e a altas temperaturas, fundamental para cumprir as normas HACCP em ambientes de trabalho exigentes.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável exclusivo NITRUM, conhecido pela sua dureza, durabilidade e capacidade de manter o fio.

Qual a vantagem do cabo em polipropileno injetado?

O cabo de polipropileno é injetado diretamente na lâmina, garantindo uma união permanente e higiénica. É também antideslizante, resistente a choques e a temperaturas até 130°C.

Como o código de cores ajuda na segurança alimentar?

O cabo amarelo permite identificar facilmente o propósito da faca, como o corte de um tipo específico de carne, ajudando a prevenir a contaminação cruzada entre alimentos e cumprindo normativas europeias de controlo sanitário.

Esta faca é adequada para uso intensivo?

Sim, a combinação do aço NITRUM de alta performance e o cabo robusto e ergonómico tornam esta faca ideal para uso diário em cozinhas profissionais e talhos.

Qual o comprimento da lâmina e a sua aplicação principal?

A lâmina tem 240 mm de comprimento, sendo ideal para cortes precisos em peças de carne maiores, desmanchar e preparar cortes para serviço em restaurantes, talhos ou cozinhas industriais.