

# 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: 23/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Faca de Carne Profissional 125mm Lâmina Inox Cabo Vermelho

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | AR292922 | Modelo: | 292922        |
| Marca: | Arcos    | EAN:    | 8421002292927 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Arcos         |
| Modelo   | 292922        |
| EAN      | 8421002292927 |
| Cor      | Vermelho      |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Faca de carne profissional com lâmina de 125mm em aço inoxidável NITRUM® e cabo ergonómico em polipropileno vermelho. Ideal para corte preciso e higiene em cozinhas.

### Descricao Completa

Esta faca de carne profissional de 125mm, com lâmina em aço inoxidável NITRUM® de alto desempenho e cabo ergonómico em polipropileno vermelho, é ideal para o corte preciso de carnes em ambientes de cozinha profissional.

### Características Técnicas

|                       |                                       |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Material da Lâmina    | Aço Inoxidável NITRUM®                |
| Comprimento da Lâmina | 125 mm (5 polegadas)                  |
| Material do Cabo      | Polipropileno injetado                |
| Cor do Cabo           | Vermelho                              |
| Resistência do Cabo   | Choques, temperaturas até 130°C       |
| Sistema de Higiene    | Identificação por cor                 |
| União Lâmina/Cabo     | Permanente por injeção                |
| Série                 | 2900                                  |
| Fornecimento          | Fornecida montada — pronta a instalar |

### Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de carne em diversas cozinhas profissionais. É adequada para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas, hotéis e serviços de catering, onde a precisão e a higiene são fundamentais na manipulação de alimentos.

### Faca de Carne — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM® para elevada durabilidade e desempenho de corte superior.
- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, resistente a choques e altas temperaturas, garantindo segurança e conforto.
- Sistema de identificação por cor no cabo, que facilita o controlo higiénico-sanitário e evita a contaminação cruzada.
- União permanente entre lâmina e cabo, assegurando robustez e higiene.
- Design que permite uma limpeza fácil e eficaz, cumprindo as normas de segurança alimentar.

#### **Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM®?**

O aço inoxidável NITRUM® é um tipo exclusivo de aço que oferece maior dureza, maior poder de corte e uma durabilidade superior da aresta, resultando num desempenho mais consistente e duradouro.

#### **Como o sistema de identificação por cor contribui para a higiene?**

O cabo vermelho desta faca indica que deve ser utilizada exclusivamente para o corte de carne crua, prevenindo a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos, conforme as normativas europeias de segurança alimentar.

#### **O cabo é resistente a altas temperaturas?**

Sim, o cabo em polipropileno injetado é projetado para resistir a temperaturas elevadas, suportando até 130°C, o que permite a sua esterilização e lavagem em máquinas de lavar louça industriais.

#### **Esta faca é adequada para uso intensivo?**

Sim, a construção robusta com lâmina em aço NITRUM® e cabo resistente, unido permanentemente por injeção, torna esta faca ideal para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Como devo manter a faca para prolongar a sua vida útil?**

Para prolongar a vida útil, lave a faca imediatamente após o uso, seque-a bem e afie a lâmina regularmente com um fuzil adequado. Evite usar a faca em superfícies duras que possam danificar o fio.