

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Carne e Talho, Lâmina 250mm, Cabo Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	AR292700	Modelo:	292700
Marca:	Arcos	EAN:	8421002292705

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	292700
EAN	8421002292705
Cor	Amarelo

Descricao Resumida

Faca profissional com lâmina de 250mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico amarelo em polipropileno. Ideal para corte de carne, com sistema de identificação de cores para higiene.

Descricao Completa

Asegure cortes precisos e higiénicos com a faca de açougueiro da série 2900, apresentando lâmina em aço inoxidável Nitrum® de 10 polegadas e cabo ergonómico em polipropileno amarelo. O sistema de identificação por cores facilita a diferenciação de alimentos, cumprindo normas europeias de controlo sanitário essenciais em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que operam sob pressão de serviço e rigorosas normas HACCP.

Faca Açougueiro — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum®
Comprimento da Lâmina	10" (254mm)
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Sistema de Identificação	Cores (Normativa Europeia)
Série	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que necessita de eficiência e segurança alimentar, ou para o gestor de talho que procura otimizar a sua linha de produção com ferramentas que garantem a rastreabilidade. Perfeita para operações de catering e cozinhas industriais onde a rapidez e a prevenção de contaminação cruzada são cruciais, cumprindo as

exigências HACCP.

Faca de Açougueiro 10" — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável Nitrum® garante um gume duradouro e excelente resistência à corrosão, mesmo em ambientes de produção intensiva. O cabo ergonómico em polipropileno, injetado diretamente na lâmina, assegura uma pega segura e higiénica, resistindo a altas temperaturas e choques, um diferencial importante para a segurança e longevidade do utensílio em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço Nitrum®?

O aço Nitrum® oferece uma dureza superior e maior retenção de fio, garantindo um desempenho de corte excecional e duradouro em ambientes profissionais exigentes.

Como o sistema de cores contribui para a segurança alimentar?

O sistema de cores permite associar cada faca a um tipo específico de alimento (ex: carnes cruas, vegetais), prevenindo a contaminação cruzada e facilitando a conformidade com as normas HACCP.

O cabo de polipropileno é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado suporta temperaturas entre 120°C e 130°C, garantindo a sua integridade e higiene mesmo em processos de lavagem a quente.

A união entre a lâmina e o cabo é segura e higiénica?

Sim, o processo de injeção utilizado garante uma união permanente e sem frestas entre a lâmina e o cabo, prevenindo a acumulação de sujidade e facilitando a limpeza, o que é essencial para a higiene.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este modelo?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente secções de corte ou equipas de trabalho.