

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



Cutelo de Talhante 11" Aço Inoxidável NITRUM Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR298322	Modelo:	298322
Marca:	Arcos	EAN:	8421002298325

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	298322
EAN	8421002298325
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Cutelo de talhante profissional com lâmina de 11" em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico de polipropileno vermelho. Ideal para cortes exigentes e higiene alimentar.

Descricao Completa

Este cutelo de talhante de 11 polegadas, com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho, é projetado para cortes exigentes em cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico em polipropileno injetado garante manuseamento seguro e higiénico, essencial para o processamento de carnes.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	279.4 mm (11 polegadas)
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Vermelho
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C
Série	2900
União Lâmina/Cabo	Injeção permanente

Aplicações Profissionais

Este cutelo é uma ferramenta indispensável para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, e cantinas escolares ou empresariais. É ideal para o corte e desmanche de grandes peças de carne, aves e peixe, garantindo precisão e eficiência em ambientes de produção intensiva.

Cutelo de Talhante — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho, assegurando um corte preciso e durabilidade superior.
- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, proporcionando uma pega segura e antiderrapante mesmo em condições húmidas.

- Material do cabo higiênico e resistente a temperaturas elevadas (até 130°C), facilitando a esterilização e manutenção.
- Sistema de identificação por cores no cabo (vermelho), contribuindo para um controle higiênico-sanitário eficaz e prevenção de contaminação cruzada.
- União permanente entre a lâmina e o cabo, garantindo robustez e segurança durante o uso intensivo.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável NITRUM?

O aço inoxidável NITRUM é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina um desempenho superior, maior durabilidade do fio e resistência à corrosão, ideal para o uso profissional intensivo.

Como o sistema de identificação por cores do cabo contribui para a higiene?

O cabo vermelho indica que este cutelo é destinado ao corte de carnes vermelhas, ajudando a diferenciar os alimentos processados e a prevenir a contaminação cruzada, em conformidade com as normas europeias de higiene alimentar.

O cabo de polipropileno é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno injetado foi concebido para resistir a temperaturas elevadas, suportando até 120-130°C, o que permite a sua lavagem e esterilização em ambientes profissionais.

Este cutelo é adequado para que tipo de cortes?

Com a sua lâmina robusta de 11 polegadas, este cutelo é ideal para cortes de precisão e para desmanchar peças grandes de carne, ossos pequenos, aves e peixe, sendo uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional.

A união entre o cabo e a lâmina é durável?

Sim, a união entre o cabo e a lâmina é permanente, realizada através de um processo de injeção. Esta técnica garante uma ligação extremamente robusta e duradoura, essencial para a segurança e longevidade do cutelo em uso profissional.

?