

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 Talhante 170 mm Aço Inoxidável Nitrum Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR295800	Modelo:	295800
Marca:	Arcos	EAN:	8421002295805

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	295800
EAN	8421002295805
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina de 170 mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico em polipropileno amarelo. Ideal para corte de carnes, oferece durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Facas de chef com lâmina robusta em aço inoxidável NITRUM® de 170 mm, ideais para o corte preciso de carne em cozinhas profissionais. O cabo ergonómico em polipropileno amarelo garante segurança e higiene, cumprindo normativas europeias de identificação por cores para evitar contaminações cruzadas.

faca de chef — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	170 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Norma de Identificação	Normativa Europeia (Cores)
Série	2900

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos e secções de carne em supermercados, ou para o chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que necessitam de um corte seguro e higiénico. Perfeita para estabelecimentos com foco em carne, como churrasqueiras e hamburguerias, garantindo a separação de alimentos conforme normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço NITRUM® oferece um corte mais preciso e uma maior durabilidade, superior ao aço inox convencional. O cabo ergonómico e antideslizante em polipropileno, juntamente com a identificação por cores, assegura uma utilização segura e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, essencial para o controlo de FIFO e prevenção de contaminações em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® confere à lâmina uma dureza superior, permitindo um fio mais duradouro e um corte mais preciso, com maior resistência ao desgaste.

Como o código de cores do cabo ajuda na segurança alimentar?

O cabo amarelo permite identificar esta faca para o corte de carnes, prevenindo a contaminação cruzada com outros alimentos, como peixes ou vegetais, e facilitando a gestão conforme as normas HACCP.

O cabo em polipropileno é seguro para ambientes de cozinha?

Sim, o polipropileno injetado é um material higiénico, resistente a impactos e a altas temperaturas (até 130°C), além de oferecer uma superfície antideslizante para um manuseamento seguro.

Esta faca é adequada para cortar outros tipos de alimentos?

Embora seja ideal para carne, a lâmina de 170 mm é versátil para cortes gerais em cozinhas profissionais. No entanto, para garantir a máxima segurança alimentar e higiene, é recomendado o uso de facas específicas para cada tipo de alimento, conforme indicado pelo código de cores.

A ligação entre a lâmina e o cabo é duradoura?

Sim, a união entre a lâmina e o cabo é permanente e robusta, realizada através de um processo de injeção que garante a sua integridade e higiene ao longo do tempo, mesmo em condições de uso intensivo.