

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 rápido
ao produto

Cutelo de Talhante 17.78 cm em Aço Inoxidável Nitrum com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR296125	Modelo:	296125
Marca:	Arcos	EAN:	8421002296154

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	296125
EAN	8421002296154

Descricao Resumida

Cutelo de talhante profissional com lâmina de 17.78 cm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico em polipropileno. Ideal para cortes exigentes e higiene.

Descricao Completa

Este cutelo de açougueiro da série 2900, com lâmina de 7 polegadas em aço inoxidável Nitrum®, é a ferramenta essencial para cortes precisos em cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico em polipropileno preto, resistente a altas temperaturas e com identificação de cor, garante segurança alimentar e eficiência no manuseamento, cumprindo normas europeias.

cutelo açougueiro — Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses e marisqueiras que necessitam de um corte fiável e higiénico. Para o açougueiro em estabelecimentos de retalho alimentar ou para o gestor de cozinha em cantinas que exige durabilidade e diferenciação de alimentos através de sistemas de código de cores, este cutelo assegura um controlo sanitário rigoroso e uma longa vida útil.

Cutelo de Açougueiro — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável Nitrum® oferece um desempenho superior em dureza e resistência à corrosão, mantendo o fio por mais tempo, essencial em ambientes de produção intensiva. O cabo ergonómico em polipropileno, com junta permanente via injeção e resistência a temperaturas até 130°C, garante conforto e segurança, enquanto o sistema de identificação de cor do cabo permite uma segregação alimentar eficaz, crucial para a conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

Tipo de Aço	Nitrum® Inox
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Preto (com identificação de cor)
Comprimento da Lâmina	7"

Resistência Temperatura Cabo	120-130°C
Certificação	Normas Europeias de Identificação de Cores
Unidades por Caixa	1

Perguntas Frequentes

Qual o principal benefício do aço Nitrum®?

O aço Nitrum® oferece maior dureza, durabilidade e resistência à corrosão, mantendo o fio da lâmina por mais tempo em comparação com aços convencionais.

Como o sistema de identificação de cor contribui para a segurança alimentar?

O código de cores no cabo permite distinguir o uso do cutelo por tipo de alimento (ex: carnes cruas, vegetais), prevenindo a contaminação cruzada e auxiliando na conformidade com as normas HACCP.

O cabo é seguro para utilização em ambientes de alta temperatura?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, suportando entre 120°C a 130°C, garantindo segurança e durabilidade mesmo em cozinhas com grande volume de trabalho.

Qual a diferença desta série para outras facas genéricas?

A série 2900 destaca-se pelo uso do aço Nitrum®, pela ergonomia avançada do cabo com injeção permanente e pelo sistema de identificação de cores, oferecendo maior segurança, higiene e durabilidade, características cruciais para uso profissional contínuo.

Este cutelo é adequado para açougues e talhos?

Sim, o cutelo de 7 polegadas com lâmina robusta em aço Nitrum® e cabo ergonómico é perfeitamente adequado para as exigências de corte em açougues, talhos e secções de preparação de carne em restaurantes e hotéis.