

**291800**

## **CUCHILLO CARNICERO**



**Serie:** 2900

**Material Hoja:** Acero Inoxidable NITRUM®

**Material Mango:** Polipropileno

**Uso:** Carnicero

**Color:** Amarillo

**Medida Hoja:** 250mm

**Presentación:** Display

**Peso:** 257g

Cuchillo grande de hoja ancha, filo liso, estable y muy fuerte. Utilizado por los carniceros para el despiece.

Diseñado para satisfacer las necesidades de los profesionales del sector. El mango utilizado en esta serie es un revolucionario mango ergonómico, compuesto de polipropileno inyectado, material plástico higiénico con una buena estabilidad a los golpes, antideslizante y resistente a altas temperaturas (120-130°C). La unión entre mango y hoja es permanente gracias al proceso de inyección con el que se unen. El color del mango identifica al cuchillo para diferenciar de alimentos que se cortan, consiguiendo así un mejor control higiénico-sanitario para el consumidor, basado en normativas europeas.

## ACERO

Esta Serie de cuchillos y herramientas profesionales utiliza un novedoso acero inoxidable martensítico de composición especial, registrado por ARCOS bajo el nombre de acero NITRUM®. La cualidad principal de este acero es su contenido en nitrógeno, obteniendo una elevada resistencia a la corrosión, un proceso ecológico en su fabricación, además de una elevada dureza (valor medio de dureza de 54.5 HRc) y óptima resistencia mecánica.

## MANGOS

Los mangos de esta serie son inyectados, usándose un polipropileno (PP) especial, ya que tiene la mayor resistencia al impacto del mercado (incluso a bajas temperaturas bajo cero). Además tiene una temperatura de uso de hasta los 120-130 °C. El proceso de inyección garantiza una unión permanente entre mango y hoja. Los mangos se fabrican en distintos colores, para identificar el uso del cuchillo según el tipo de alimento (verduras, carne, frutas...) y evitar la contaminación cruzada.

Los plásticos técnicos y tintes que ARCOS utiliza son homologados para aptitud en contacto con alimentos "Food contact", además de exigir una resistencia a golpes, a radiaciones ultravioletas, alta resistencia a bases y ácidos débiles (como jugo de limón), resistencia a detergentes agresivos, etc...

Estos mangos incorporan una protección bacteriostática que ARCOS ha lanzado bajo el nombre de Bactiproof Silver ®. Este sistema actúa como un potente inhibidor de bacterias con un 99.9 % de efectividad. En definitiva una protección higiénica fundamental.





## PROCESO DE FABRICACIÓN

ARCOS fabrica todos los cuchillos íntegramente en sus instalaciones localizadas en Albacete (España), desde el año 1745.

Los cuchillos ARCOS están identificados por un sistema de trazabilidad, para controlar el historial de fabricación, así como los lotes de materias primas utilizadas. Este sistema de personalización nos permite mejorar nuestros productos y actuar ante una incidencia.

Estos cuchillos poseen el certificado americano NSF (*National Standard Food*), avalando el mejor comportamiento higiénico para los alimentos y para la seguridad humana.

## FABRICACIÓN BASADA EN LAS NORMAS:

- UNE-EN-ISO-9001:2008 "Sistemas de Gestión de Calidad".
- UNE-EN-ISO-8442/1: norma internacional "Materiales y artículos en contacto con productos alimentarios. Cuchillería y cubertería de mesa".
- Registro General Sanitario de Alimentos 39.03065/AB.
- Organismo americano NSF, norma higiénica. 
- Cuchillos aptos para sistemas alimentarios HACCP (APPCC). 

# SGS

**Certificado / Certificate ES98/0508**

El sistema de gestión de / The Management System of

## ARCOS HERMANOS, S.A.

Avda. Gregorio Arcos, 38  
02007 Albacete

ha sido evaluado y certificado en cuanto al cumplimiento de los requisitos de  
*Has been assessed and certified and is in compliance with the requirements of*

### ISO 9001:2015

Para las siguientes actividades / For the following activities

**Cuchillos profesionales, de cocina y mesa fabricados en nuestras instalaciones de Albacete (España).**

***Professional, kitchen and table knives manufactured in our plant located in Albacete (Spain).***

en/desde los siguientes emplazamientos  
in/ from the following sites

**Avda. Gregorio Arcos, 38 - 02007 Albacete**

Este certificado es válido desde  
19 de junio de 2019 hasta 26 de mayo de 2022.  
Edición 13. Certificado con SGS desde mayo de 1998.  
Expiración del ciclo anterior: 26/05/2019.  
Auditoría de renovación: 14/05/2019.

*This certificate is valid from  
19 July 2019 until 26 May 2022.  
Issue 13. Certified with SGS since May 1998.  
Last certification cycle expiry: 26/05/2019.  
Recertification audit: 14/05/2019.*



Autorizado por

Dirección de Certificación

SGS INTERNATIONAL CERTIFICATION SERVICES IBERICA, S.A.U.  
C/Trespaderne, 29. 28042 Madrid. España.  
t 34 91 313 8115 f 34 91 313 8102 www.sgs.com

Página 1 de 1



Este documento se emite por SGS bajo sus condiciones generales de servicio, a las que se puede acceder en [http://www.sgs.com/terms\\_and\\_conditions.htm](http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm). La responsabilidad de SGS queda limitada en los términos establecidos en las citadas condiciones generales que resultan de aplicación a la prestación de sus servicios. La autenticidad de este documento puede ser comprobada en <http://www.sgs.com/en/Our-Company/Certified-Client-Directories/Certified-Client-Directories.aspx>. El presente documento no podrá ser alterado ni modificado, ni en su contenido ni en su apariencia. En caso de modificación del mismo, SGS se reserva las acciones legales que estime oportunas para la defensa de sus legítimos intereses.

15/03/2018

**ARCOS**<sup>®</sup>



## **CERTIFICADO DE CONFORMIDAD**

**ARCOS HNOS, S.A.** confirma que todos los cuchillos que fabrica son aptos para el contacto alimentario, incluyendo un sistema de trazabilidad de sus materias primas y proceso de fabricación.

El presente certificado de conformidad es realizado en base a 1935/2004/CE garantizando las buenas prácticas de fabricación, conforme a la directiva CE 2023/2006, para que, en las condiciones normales de uso de un cuchillo, no se produzca riesgo alguno para la salud humana, y en base al reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados para estar en contacto con alimentos (migraciones en plásticos y migraciones de metales pesados)

Los cuchillos **ARCOS** son fabricados íntegramente en nuestras propias instalaciones de Albacete (España), conforme a un Sistema Certificado de Aseguramiento de la Calidad ISO 9001:2015, certificado por SGS, y al Registro Sanitario RGSA 39.03065/AB y cumpliendo en todo momento las normas internacionales de cuchillería ISO 8442-1/5.

A blue ink handwritten signature that reads 'Carlos Moreno Abenza'.

Fdo.: **Carlos Moreno Abenza**  
Responsable Calidad  
Quality Responsible  
ARCOS HNOS, S.A.