CARACTERISTICAS TECNICAS
SERIE UNIVERSAL

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 y óptima resistencia mecánica.

MANGOS

Lo mangos de esta familia de cuchillos son de polioximetileno (POM), material plástico que presenta un excelente acabado superficial, totalmente mecanizable, y con muy buenas características en cuanto a dureza, resistencia a lejías y al envejecimiento, rigidez y tenacidad (hasta -40 ºC), destacando, además, por su resistencia e indeformabilidad a altas temperaturas (máximo 150 ºC).

Los plásticos técnicos y tintes utilizados son homologados para aptitud en contacto con alimentos "Food contact". 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.

BACTIPROOF SILVER®

REMACHES

Se asegura una perfecta unión en el ensamblaje de las cachas y mangos utilizando remaches machihembrados de acero inoxidable AISI 430, evitando totalmente la corrosión.

PROCESO DE FABRICACIÓN

ARCOS fabrica todos los cuchillos íntegramente en sus instalaciones localizadas en Albacete (España), desde el año 1734.

Es de destacar el tratamiento térmico de temple y revenido que ARCOS realiza a sus aceros en hornos especiales de atmósfera controlada, mejorando la resistencia a la corrosión y dotando al cuchillo de un alto poder de corte y durabilidad del filo. Para su posterior mecanizado se utilizan máquinas precisas de control numérico CNC, robótica, etc...

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-9001:2015 "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".
- Organismo americano NSF, norma higiénica.
- Registro General Sanitario de Alimentos 39.03065/AB.
- Cuchillos aptos para sistemas alimentarios HACCP (APPCC).

Contacto a través de Internet: ***calidad@arcos.com***

ARCOS HNOS. S.A. se reserva el derecho de modificación sin previo aviso