

ACERO

Esta espátula, diseñada para untar, se fabrica con un acero inoxidable martensítico, según norma internacional 1.4034, con una composición mínima de carbono del 0.40 % y de cromo del 13,50 %.

Dicho acero se caracteriza por un alto contenido en carbono que otorga una dureza mínima de 53 HRC y una máxima durabilidad del corte y resistencia a la corrosión.

MANGOS

El mango de esta espátula es fabricado por inyección directa sobre la hoja utilizando plástico ABS, lo que asegura la absoluta unión mango con hoja y sin presentar ningún hueco para acumulación de agua o restos de alimentos en el interior del mango.



PROCESO DE FABRICACIÓN

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

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...

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.

Contacto a través de Internet: calidad@arcos.com

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