

ACERO

La Serie Riviera utiliza un acero forjado inoxidable de composición especial, formula registrada 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 resistencia mecánica. También destacar el extraordinario poder de corte que otorga al filo de los cuchillos.

MANGOS

Las cachas 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 y destacando por su resistencia e indeformabilidad a altas temperaturas (máximo 150 °C).

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, radiaciones ultravioletas, alta resistencia a ácidos débiles (limón...), resistencia a detergentes agresivos...

REMACHES

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

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”.
- Registro General Sanitario de Alimentos 39.03065/AB.
- Cuchillos aptos para sistemas alimentarios HACCP (APPCC).

