

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: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



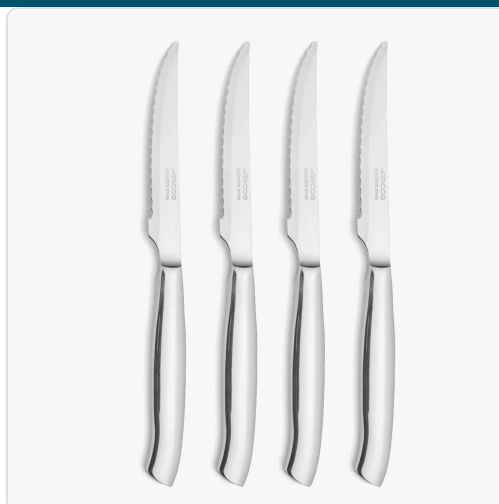
Hotelequip.pt

Conjunto 4 Facas de Carne Monobloco Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR378400	Modelo:	378400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002378409

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	378400

EAN

8421002378409

Material

Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 4 facas de carne monobloco em aço inoxidável, ideais para corte e filetagem. Oferecem higiene superior, durabilidade e excelente resistência à corrosão.

Descricao Completa

Este conjunto de 4 facas de carne monobloco em aço inoxidável oferece durabilidade e higiene para o corte e filetagem de carne em ambientes profissionais, garantindo um desempenho fiável no dia a dia.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo
Material do Cabo	Aço inoxidável monobloco
Conteúdo	4 facas de carne
Resistência	Excelente resistência à corrosão
Design	Monobloco

Aplicações Profissionais

Este conjunto de facas de carne é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis e serviços de catering que necessitam de ferramentas robustas para o corte e filetagem de carne, tanto na cozinha como no serviço de mesa. É igualmente adequado para talhos, snack-bares e estabelecimentos de preparação de alimentos que exigem higiene e durabilidade.

Facas de Carne — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** A construção monobloco em aço inoxidável elimina frestas e uniões, facilitando a limpeza e prevenindo a acumulação de resíduos alimentares.

- **Durabilidade Excepcional:** Fabricadas em aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo, estas facas garantem longevidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Resistência à Corrosão:** O material de alta qualidade oferece excelente resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha com elevada humidade e contacto frequente com ácidos alimentares.
- **Manuseamento Confortável:** O design ergonómico do cabo monobloco proporciona um manuseamento seguro e confortável, minimizando a fadiga durante o uso prolongado.
- **Versatilidade de Uso:** Adequadas tanto para a preparação na cozinha, como para o serviço de mesa, garantindo um corte preciso e eficaz em diversas aplicações.