

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Carne de Mesa 5" Aço Inoxidável e Cabo POM Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR375200	Modelo:	375200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002375200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	375200
EAN	8421002375200
Cor	Preto

Descricao Resumida

Faca de carne de mesa com lâmina de 5" em aço inoxidável Nitrum e cabo em polioximetileno preto. Ideal para corte preciso e confortável em serviço de sala.

Descricao Completa

Esta faca de carne de mesa, com lâmina de 5 polegadas em aço inoxidável Nitrum, foi concebida para um corte eficiente e confortável. O seu cabo em polioximetileno preto garante durabilidade e uma pega segura em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	5" (127 mm)
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Cor do Cabo	Preto
Tipo de Faca	Faca de Carne de Mesa
Coleção	Steak Basics

Aplicações Profissionais

Esta faca de carne de mesa é um utensílio essencial para qualquer estabelecimento que sirva pratos de carne, garantindo um corte limpo e uma experiência superior ao cliente. É ideal para:

- Restaurantes especializados em grelhados e churrasqueiras.
- Marisqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa.
- Hotéis e empresas de catering que valorizam a apresentação e funcionalidade.
- Hamburgarias gourmet e tascas com ementas variadas.

Faca de Carne de Mesa — Principais Vantagens

- Corte Preciso:** A lâmina em aço inoxidável Nitrum oferece um fio duradouro e um corte limpo, facilitando o consumo de carne.

- **Durabilidade Superior:** Materiais de alta qualidade, como o aço Nitrum e o cabo em POM, garantem uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- **Resistência à Corrosão:** O alto teor de crómio na lâmina confere excelente resistência à corrosão, mantendo a faca em ótimas condições.
- **Pega Segura e Confortável:** O cabo em polioximetileno proporciona uma pega ergonómica e antiderrapante, essencial para a segurança e conforto do utilizador.
- **Design Profissional:** A estética discreta e funcional adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente de serviço de sala profissional.

Qual o material da lâmina e as suas vantagens para uso profissional?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável Nitrum, um tipo de aço de alto desempenho com elevado teor de crómio. Isto confere-lhe excelente resistência à corrosão, um fio duradouro e maior capacidade de corte, ideal para o uso intensivo em restaurantes.

O cabo em polioximetileno (POM) é resistente e higiénico?

Sim, o polioximetileno (POM) é um material termoplástico de alta resistência, conhecido pela sua durabilidade, estabilidade dimensional e resistência a impactos e temperaturas elevadas. É também um material não poroso, o que facilita a limpeza e manutenção da higiene, crucial em ambientes profissionais.

Posso lavar esta faca na máquina de lavar louça industrial?

Embora o aço inoxidável Nitrum e o cabo em POM sejam resistentes, para prolongar a vida útil do fio da lâmina e preservar a estética do cabo, recomenda-se a lavagem manual e secagem imediata. A lavagem em máquinas industriais pode, a longo prazo, afetar o fio e o acabamento.

Esta faca é adequada para cortar diferentes tipos de carne?

Sim, a faca de carne de mesa de 5 polegadas é versátil e adequada para cortar uma vasta gama de carnes, desde bifes e costeletas a aves e assados, permitindo aos clientes cortar a sua refeição com facilidade e precisão.

Qual a diferença entre uma faca de carne de mesa e uma faca de cozinha?

Uma faca de carne de mesa é projetada para o uso individual pelo cliente no serviço de sala, sendo mais compacta e com um design elegante. Uma faca de cozinha, por outro lado, é uma ferramenta de preparação, geralmente maior e mais robusta, otimizada para

tarefas específicas na cozinha profissional.