

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 rapido
ao produto



Faca de Mesa Serrilhada 125 mm - Cabo Polipropileno Creme

Informacoes do Produto

SKU:	AR370200	Modelo:	370200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002370205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	370200
EAN	8421002370205
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de mesa serrilhada com lâmina de 125 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico de polipropileno creme. Ideal para uso profissional diário em restaurantes e cantinas.

Descricao Completa

Esta faca de mesa com lâmina serrada de 125 mm em aço inox NITRUM® confere durabilidade e precisão no corte, ideal para o serviço contínuo em restaurantes e hotéis. O cabo em polipropileno de cor creme proporciona uma pega confortável e segura, resistindo ao uso intensivo.

faca de mesa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®, Serrada
Comprimento da Lâmina	125 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Creme
Coleção	Table basics
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que servem refeições completas, desde tascas tradicionais a unidades de hotelaria com serviço à mesa. A lâmina serrada é particularmente eficaz para cortar pão e outros alimentos com crosta, garantindo um corte limpo sem danificar a textura. O Chef de cozinha valoriza a robustez para o serviço contínuo durante o pico de almoço ou jantar.

Porquê Escolher Esta Faca de Mesa

A lâmina em aço inox NITRUM® desta faca garante um fio mais duradouro e uma resistência superior à corrosão, superando as lâminas em aço inox convencionais em ambientes de alta humidade. O cabo ergonómico em polipropileno, com acabamento creme, assegura uma higiene fácil e uma utilização confortável, mesmo em longos turnos de serviço, diferenciando-se de modelos com cabos de madeira que exigem mais manutenção.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece maior dureza, um fio mais duradouro e uma resistência superior à corrosão em comparação com o aço inox comum.

Este tipo de lâmina serrada é adequado para quê?

A lâmina serrada é ideal para cortar alimentos com crosta, como pão, ou carnes grelhadas, garantindo um corte preciso sem esmagar o interior.

O cabo de polipropileno é resistente a altas temperaturas?

O polipropileno é um material resistente ao calor e a produtos químicos de limpeza, sendo adequado para ambientes de cozinha profissional.

É necessário encomendar um número mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 12 unidades, garantindo um conjunto harmonioso para a sua mesa.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta faca de mesa?

Restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering que procuram talheres duráveis, fáceis de manter e com um design funcional para uso diário.