

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



Faca de Mesa 100 mm Lâmina em Aço Inoxidável Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR560900	Modelo:	560900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002560903

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	560900
EAN	8421002560903
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de mesa monobloco em aço inoxidável de alta resistência, com lâmina de 100 mm e 3 mm de espessura. Ideal para uso profissional intensivo, garante corte eficaz e durabilidade.

Descricao Completa

Esta faca de mesa monobloco é fabricada em aço inoxidável martensítico de alta qualidade, garantindo robustez e uma excelente resistência à corrosão e à utilização em máquinas de lavar loiça profissionais. A lâmina de 100 mm oferece um corte eficaz e duradouro para o serviço de mesa.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Martensítico
Construção	Monobloco (uma peça)
Comprimento da Lâmina	100 mm
Espessura da Lâmina	3 mm
Acabamento da Lâmina	Perlado na serra
Resistência	Corrosão, máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta faca de mesa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais que exigem durabilidade e desempenho no serviço de mesa. É adequada para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, bem como para empresas de catering e eventos.

Faca de Mesa — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construção monobloco em aço inoxidável martensítico de alta qualidade, resistente ao uso intensivo e à corrosão.
- Corte Eficaz:** Lâmina de 100 mm com perlado na serra, garantindo um poder de corte superior e duradouro.

- **Higiene e Manutenção:** Fácil de limpar e apta para máquinas de lavar loiça profissionais, otimizando a operação diária.
- **Design Robusto:** O cabo em aço confere peso e impede que a peça se dobre, assegurando uma experiência de utilização sólida e confortável.
- **Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de pratos, desde carnes a vegetais, no contexto de um serviço de mesa profissional.

Qual o material desta faca de mesa?

Esta faca é fabricada em aço inoxidável martensítico de uma só peça (monobloco), conhecido pela sua resistência e durabilidade.

Pode ser lavada na máquina de lavar loiça profissional?

Sim, esta faca foi concebida para suportar lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça profissionais, mantendo a sua integridade e brilho.

Qual a durabilidade do fio de corte?

A lâmina de 3 mm de espessura, com perlado na serra, garante um poder de corte superior e uma durabilidade prolongada do fio, mesmo com uso intensivo.

É adequada para uso intensivo em restaurantes?

Absolutamente. A sua construção monobloco robusta e o material de alta resistência tornam-na perfeita para o ambiente exigente de restaurantes e cozinhas profissionais.

Como se distingue esta faca de outras no mercado?

A sua construção monobloco em aço inoxidável martensítico e o processo de perlado na serra da lâmina garantem um poder de corte e uma resistência à flexão superiores, destacando-a pela sua qualidade e desempenho.