

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 Carne Monobloco Aço Inoxidável 110 mm Filo Serrilhado

Informacoes do Produto

SKU:	AR375900	Modelo:	375900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002375903

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	375900
EAN	8421002375903
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de carne monobloco em aço inoxidável com lâmina de 110 mm e fio serrilhado. Ideal para corte de carnes em restaurantes e hotelaria, garantindo durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Apresentamos a faca de chuleta Arcos Série Steel Force, uma ferramenta essencial para qualquer mesa profissional. Com uma lâmina monoblock de 110 mm em aço inoxidável martensítico de alta resistência à corrosão, este talher garante durabilidade e um corte preciso para uma experiência de serviço superior em restaurantes e hotéis.

faca de chuleta — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	110 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico com alto teor de cromo
Material do Cabo	Aço Inoxidável
Tipo de Fio	Perlado
Coleção	Stainless
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes tradicionais e hotéis que procuram talheres com design clássico e funcionalidade superior. A robustez do aço inoxidável garante resistência ao uso intensivo em serviços de almoço e jantar, mantendo a apresentação da mesa impecável.

Porquê Escolher Esta Faca de Chuleta

A faca de chuleta Arcos Série Steel Force destaca-se pela sua lâmina monoblock em aço inoxidável, que assegura maior higiene e durabilidade comparativamente a talheres com cabos de outros materiais. O fio perlado oferece um corte eficaz em carnes, complementando a experiência gastronómica.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de chuleta?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo, garantindo excelente resistência à corrosão.

Este modelo de faca é adequado para uso em cantinas industriais?

Sim, a construção monoblock e o aço inoxidável de alta qualidade tornam esta faca robusta e higiénica, ideal para ambientes de produção alimentar e cantinas.

Qual a vantagem do fio perlado desta faca?

O fio perlado permite um corte mais suave e preciso em carnes, facilitando a porcionagem e melhorando a apresentação do prato.

Onde posso usar esta faca de chuleta em Portugal?

Esta faca é perfeita para qualquer tipo de estabelecimento de restauração em Portugal, desde restaurantes de cozinha tradicional, hotéis, até snack-bares e estabelecimentos de catering que valorizam a qualidade e a durabilidade dos seus utensílios de mesa.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este modelo?

A quantidade mínima de encomenda para este modelo de faca de chuleta é de 12 unidades, garantindo que pode equipar a sua cozinha ou sala de jantar de forma completa.