

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



Hotelequip.pt

Faca de Mesa Lâmina Lisa 110mm Aço Inoxidável Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR701000	Modelo:	701000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002701009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	701000
EAN	8421002701009
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Faca de mesa monobloco com lâmina lisa de 110mm em aço inoxidável martensítico, garantindo corte preciso e elevada resistência à corrosão para uso profissional diário.

Descricao Completa

Apresentamos a faca de mesa Arcos 701000, uma adição essencial para qualquer estabelecimento de restauração que preza pela qualidade e durabilidade. Com uma lâmina monobloco de 110 mm em aço inoxidável martensítico, esta faca oferece uma resistência à corrosão superior e um fio liso ideal para cortar diversos tipos de alimentos com precisão, garantindo uma experiência de refeição agradável para os seus clientes. A sua construção robusta, combinada com um design elegante em cor prata, adapta-se a qualquer apresentação de mesa, desde o snack-bar mais informal ao restaurante de hotelaria.

Faca de Mesa Arcos — Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de restaurante que procura talheres fiáveis e com excelente relação qualidade-preço, ou para o proprietário de snack-bar que necessita de material resistente para uso contínuo. A Faca de Chuleta Arcos 701000 é perfeita para refeições diárias em estabelecimentos com serviço contínuo, assegurando que cada cliente tenha uma ferramenta de corte de alta performance.

Faca de Mesa Arcos — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável martensítico de alta qualidade, a lâmina de 110 mm garante corte eficaz e durabilidade excecional, resistindo à corrosão mesmo em ambientes de cozinha profissional com elevada humidade. O design monobloco de peça única, sem rebites visíveis, confere uma higiene superior e evita acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e a manutenção das normas HACCP. A sua construção robusta é pensada para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais e serviços de restauração.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
-------------	-------

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico
Comprimento da Lâmina	110 mm
Acabamento	Polido
Construção	Monobloco de uma peça
Cor	Prata
Coleção	Steel-Force
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de mesa Arcos?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade.

Qual a construção desta faca de mesa?

Trata-se de uma construção monobloco de uma peça, o que garante maior higiene e robustez ao utensílio.

Quantas facas vêm numa unidade de compra?

A quantidade mínima de pedido para este modelo é de 12 unidades, ideal para equipar o seu estabelecimento.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta faca de mesa?

É ideal para restaurantes, snack-bares, tascas e qualquer serviço de restauração que necessite de talheres duráveis e com bom acabamento para uso diário.

?

Qual a principal vantagem do design monobloco?

O design monobloco de uma peça simplifica a limpeza, previne a acumulação de bactérias e aumenta a vida útil do talher, facilitando a manutenção de padrões de higiene elevados.