

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

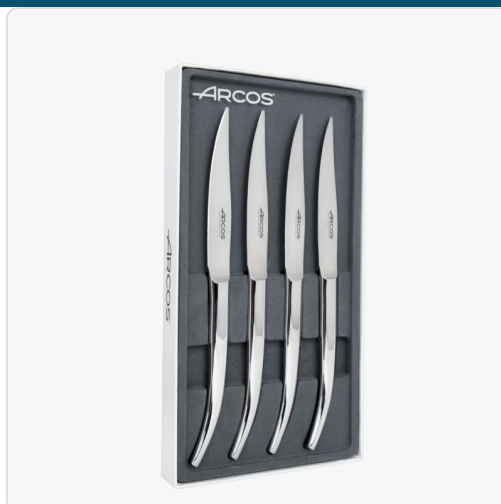
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Conjunto 4 Facas de Mesa para Carne, Fio Liso, Aço Inoxidável 110mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR377900	Modelo:	377900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002377907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	377900
EAN	8421002377907
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 4 facas de mesa para carne em aço inoxidável monobloco, com lâmina de 110 mm e fio liso. Garante um corte preciso e duradouro no serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Conjunto de 4 facas de carne com fio liso, monobloco em aço inoxidável Arcos, com lâmina de 110 mm. Ideal para o serviço em mesa em restaurantes tradicionais portugueses e estabelecimentos de carnes grelhadas que procuram durabilidade e um corte preciso para uma experiência de cliente superior.

facas de carne — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de churrasco ou marisqueiras que necessita de talheres robustos para cortes de carne e peixe. Essencial para o serviço em mesas de hotéis e unidades de restauração com ementas que incluem pratos de carne vermelha, garantindo um corte limpo e sem esforço.

Facas de Carne - Principais Vantagens

Fabricadas em monobloco de aço inoxidável de alta qualidade, garantindo elevada resistência à corrosão e durabilidade mesmo com uso intensivo. O fio liso de 110 mm assegura um corte preciso em diversas carnes, preservando a textura e o sabor. Design ergonómico e equilibrado para um manuseamento confortável durante o serviço.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	The Origin
Material	Monobloco Aço Inoxidável
Tipo de Fio	Liso
Comprimento da Lâmina	110 mm

Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades
--------------------------------	------------

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste conjunto de facas de carne?

O conjunto destaca-se pela construção monobloco em aço inoxidável, que garante extrema durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso profissional contínuo.

Para que tipo de estabelecimentos estas facas são mais adequadas?

São ideais para restaurantes de carnes, churrasqueiras, marisqueiras, e também para hotéis e serviços de catering que sirvam pratos que requerem um corte de precisão, valorizando a apresentação e a experiência do cliente.

O fio liso destas facas de mesa interfere na qualidade do corte?

Não, pelo contrário. O fio liso de 110 mm destas facas Arcos é concebido para um corte limpo e preciso em carnes, especialmente em bifes e assados, sem rasgar as fibras e preservando a suculência.

Como é garantida a longevidade destas facas em ambiente profissional?

A construção monobloco em aço inoxidável de alta performance, combinada com um design robusto e acabamento de qualidade, assegura uma elevada resistência ao desgaste e à corrosão, essenciais para a durabilidade em cozinhas profissionais.

É possível encomendar um número específico de facas ou apenas o conjunto completo?

Este conjunto é comercializado com uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, assegurando que os estabelecimentos podem adquirir a quantidade necessária para os seus serviços.