

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



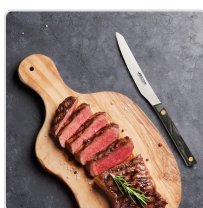
Hotelequip.pt

Faca de Mesa Serrilhada 100 mm Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR373656	Modelo:	373656
Marca:	Arcos	EAN:	8421002014444

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	373656
EAN	8421002014444
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de mesa serrilhada de 100 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM para corte versátil. Cabo em polipropileno laranja, resistente e higiénico. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

A faca de mesa com lâmina micro-dentada de 100 mm da série B-Line, com a sua exclusiva lâmina em aço NITRUM®, oferece um corte excecional e durabilidade superior para diversas tarefas de preparação em cozinhas profissionais e restaurantes. O seu cabo ergonómico em polipropileno laranja garante segurança e higiene, sendo ideal para uso contínuo durante o serviço.

faca de mesa serrilhada — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	100 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno (PP)
Cor do Cabo	Laranja
Série	B-Line
Garantia	10 anos contra defeitos de fabrico
Quantidade Mínima de Encomenda	36 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de serviço rápido ou tradicional, que necessita de uma ferramenta versátil para cortar pão, carnes frias, vegetais e outros alimentos durante o serviço. Para o gestor de snack-bar ou pastelaria, esta faca garante um corte eficiente e higiénico em tarefas de mise en place ou durante o pico de produção, assegurando a qualidade e a rapidez exigidas.

Faca de Mesa Serrilhada — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® exclusiva da Arcos confere uma dureza superior e uma retenção de fio excecional, superando facas convencionais. O cabo em polipropileno é resistente a impactos e altas temperaturas, assegurando higiene e durabilidade mesmo em ambientes de cozinha exigentes. Fabricada 100% em Espanha, com 10 anos de garantia, este utensílio oferece fiabilidade e um excelente rácio de custo-benefício para estabelecimentos com volumes de serviço consideráveis.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da lâmina micro-dentada desta faca de mesa?

A lâmina micro-dentada permite cortar com facilidade e precisão uma vasta gama de alimentos, incluindo pão, carnes, peixes e vegetais, sem esmagar a sua estrutura.

O aço NITRUM® oferece alguma vantagem específica face a outros aços inoxidáveis?

Sim, o aço NITRUM® é uma fórmula exclusiva da Arcos enriquecida com nitrogénio, que proporciona maior dureza, um poder de corte superior e uma maior durabilidade do fio da lâmina.

O cabo de polipropileno é adequado para uso profissional intensivo?

Sim, o polipropileno é um material plástico higiénico, conhecido pela sua elevada resistência a golpes e a altas temperaturas, o que o torna ideal para o uso contínuo em cozinhas profissionais.

Qual o público-alvo principal desta faca de mesa da série B-Line?

Esta faca é ideal para profissionais de restaurantes, snack-bares, pastelarias e estabelecimentos de serviço rápido que procuram uma faca de mesa versátil, durável e com excelente relação qualidade-preço.

Porquê a quantidade mínima de encomenda de 36 unidades?

A quantidade mínima de encomenda de 36 unidades destina-se a otimizar os custos de logística e produção para estabelecimentos que necessitam de equipar o seu serviço com um

lote consistente de facas de mesa de alta qualidade.