

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 Bife Serrilhada 100 mm em Aço Inoxidável Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR541500	Modelo:	541500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002541506

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	541500
EAN	8421002541506
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de bife monobloco em aço inoxidável, com lâmina serrilhada de 100 mm e 3 mm de espessura. Ideal para uso profissional, resistente e lavável na máquina.

Descricao Completa

Esta faca de bife monobloco é fabricada em aço inoxidável martensítico de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais, como restaurantes e hotelaria.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Faca de Bife
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico
Comprimento da Lâmina	100 mm
Espessura da Lâmina	3 mm
Tipo de Fio	Serrilhado
Design	Monobloco
Apto para Máquina de Lavar Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Esta faca de bife é uma escolha robusta para diversos estabelecimentos de serviço de mesa, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias, tascas, hotéis, cantinas e qualquer espaço que sirva pratos de carne. O seu design monobloco e resistência tornam-na ideal para o uso diário e intensivo.

Faca de Bife Serrilhada — Principais Vantagens

- **Corte Eficaz e Duradouro:**** A lâmina serrilhada de 100 mm garante um corte preciso e fácil, mantendo o fio por mais tempo.
- **Resistência Superior:**** Fabricada em aço inoxidável martensítico de uma só peça, oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste.

- ****Higiene Otimizada:**** O design monobloco elimina juntas e recantos, facilitando a limpeza e prevenindo a acumulação de resíduos.
- ****Conforto no Manuseamento:**** O cabo estilizado proporciona uma pega confortável e segura para o cliente.
- ****Manutenção Simplificada:**** Totalmente apta para lavagem em máquina de lavar louça, otimizando os processos de higiene na sua cozinha profissional.

Qual a durabilidade do fio serrilhado desta faca?

A lâmina serrilhada, fabricada em aço inoxidável martensítico de alto teor de cromo, mantém o seu poder de corte por um período prolongado, mesmo com uso intensivo. O perlado na serra garante uma eficácia superior.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Sim, esta faca de bife é totalmente apta para lavagem em máquina de lavar louça. O aço inoxidável utilizado é resistente à corrosão e aos detergentes profissionais, facilitando a higiene.

Qual a vantagem de uma faca de bife monobloco?

Uma faca monobloco é fabricada a partir de uma única peça de aço, o que lhe confere maior solidez, resistência e durabilidade. Elimina pontos de união onde se poderiam acumular resíduos, promovendo uma higiene superior.

É adequada para que tipo de carne?

Com a sua lâmina serrilhada de 100 mm, esta faca é ideal para cortar diversos tipos de carne, desde bifes mais tenros a peças mais fibrosas, garantindo um corte limpo e preciso para o cliente.

Como devo cuidar da faca para manter o seu brilho e desempenho?

Para manter o brilho e desempenho, recomenda-se secar a faca imediatamente após a lavagem, especialmente se for manual. Evite o contacto prolongado com alimentos ácidos e utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável.

?