

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Pescado Monobloco 85 mm em Aço Inoxidável para Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	AR596200	Modelo:	596200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002596209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	596200
EAN	8421002596209
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de pescado monobloco de 85 mm em aço inoxidável martensítico. Robusta, resistente à corrosão e lavagem em máquina, ideal para serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

A Faca de Mesa Monobloco Arcos Série Lisboa, com lâmina de 85mm em aço inox martensítico, assegura um corte preciso e duradouro, ideal para o serviço contínuo em restaurantes e hotéis. O seu design ergonómico em aço inox, inspirado na combinação de estilos clássico e minimalista, proporciona um manuseamento confortável mesmo durante os períodos de maior movimento.

faca de mesa — Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel que procura talheres robustos e elegantes para o restaurante, ou para o Chef de cozinha tradicional portuguesa que necessita de peças fiáveis para o serviço diário. Esta faca de mesa é adequada para estabelecimentos com um volume de serviço médio a elevado, garantindo durabilidade e resistência à corrosão e lavagem em máquina.

Faca de Mesa Monobloco — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inox martensítico de alta qualidade garante uma resistência excepcional e um poder de corte superior, assegurado pelo processo de perlado pós-usinagem. O design estilizado, fundindo o clássico com o minimalista, confere uma apresentação cuidada à mesa, enquanto o material em aço inox 18/10 nas restantes peças assegura alta resistência à corrosão e compatibilidade com máquinas de lavar loiça industriais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	85 mm
Material da Lâmina	Aço inox martensítico
Material do Cabo	Aço inox

Coleção	Lisboa
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da construção monobloco desta faca de mesa??

A construção monobloco em aço inox martensítico confere a esta faca de mesa uma solidez, resistência e poder de corte superiores, garantindo um desempenho duradouro mesmo em ambientes de uso intensivo.

Este talher é adequado para máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, a faca de mesa Arcos Série Lisboa é fabricada com aços inoxidáveis (martensítico para a lâmina e 18/10 para o restante) que apresentam elevada resistência à corrosão, sendo totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais.

Qual o tipo de público profissional para quem esta faca de mesa é mais indicada??

Esta faca de mesa monobloco é ideal para restaurantes, hotéis, serviços de catering e estabelecimentos de restauração com um elevado volume de serviço que procuram talheres com design elegante, durabilidade e manutenção simplificada.

Onde posso encontrar a coleção completa Série Lisboa??

A coleção Série Lisboa, incluindo esta faca de mesa e outras peças de talheraria, está disponível na nossa loja online. Consulte as restantes referências para compor um serviço de mesa completo e harmonioso.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este artigo??

A quantidade mínima de encomenda para a Faca de Mesa Monobloco Arcos Série Lisboa é de 12 unidades, permitindo a aquisição em múltiplos adequados para o reabastecimento de estabelecimentos de restauração e hotelaria.

?