

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 rapido
ao produto

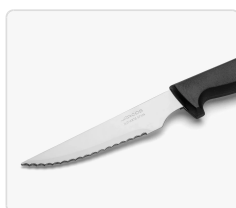
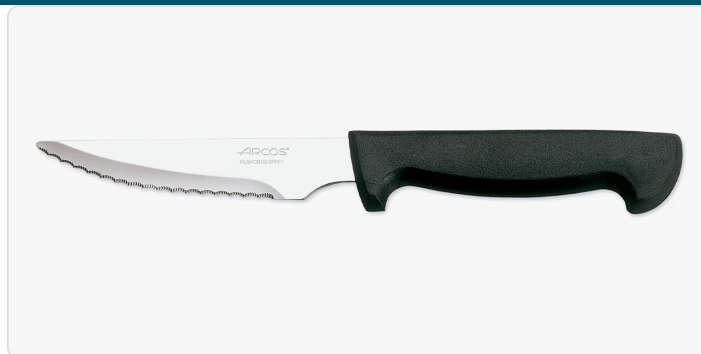


Faca de Mesa 115 mm Aço Inoxidável NITRUM Cabo Polipropileno Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR740009	Modelo:	740009
Marca:	Arcos	EAN:	8421002740091

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	740009
EAN	8421002740091
Cor	Preto

Descricao Resumida

Faca de mesa robusta com lâmina de 115 mm em aço inoxidável NITRUM de alta resistência à corrosão. Cabo ergonómico em polipropileno preto para uso diário em restauração.

Descricao Completa

Facas de mesa com lâmina em aço inoxidável NITRUM® de 115 mm, ideais para cortar carnes e refeições do dia-a-dia em restaurantes, snack-bares e hotéis. O seu design versátil e cabo ergonómico em polipropileno negro garantem conforto e durabilidade durante o serviço contínuo.

facas de mesa — Aplicações Profissionais

A versatilidade destas facas torna-as perfeitas para diversos estabelecimentos. Para o gestor de snack-bar que procura talheres resistentes e com bom preço, estas facas são ideais. Chefs de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa apreciarão a sua capacidade de corte para pratos de carne, enquanto unidades hoteleiras podem utilizá-las para complementar a experiência gastronómica em refeições diárias, assegurando durabilidade e facilidade de manutenção.

Facas de Chuleta — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® confere uma dureza superior e excelente resistência à corrosão, assegurando um corte preciso e duradouro mesmo com uso intensivo. O cabo ergonómico em polipropileno negro não só proporciona uma pega segura e confortável, essencial para o rush do serviço, como também garante alta resistência a impactos e a temperaturas elevadas, cumprindo normas de higiene.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	115 mm

Material do Cabo	Polipropileno Negro
Coleção	Steak basics
Quantidade Mínima de Encomenda	72 unidades

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina destas facas de mesa?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico NITRUM®, conhecido pela sua dureza, durabilidade e excelente resistência à corrosão.

O cabo destas facas é resistente para uso profissional?

Sim, o cabo é feito de polipropileno negro, um material robusto que oferece boa aderência e resistência a impactos e variações de temperatura, adequado para cozinhas profissionais e salas de restaurante.

Estas facas são adequadas para cortar que tipo de alimentos?

São concebidas como facas de mesa versáteis, ideais para cortar carnes como bifes ou costeletas durante as refeições, bem como outras guarnições e acompanhamentos em qualquer tipo de serviço de mesa.

Qual o lote mínimo de compra para estas facas?

A quantidade mínima de encomenda para estas facas de mesa é de 72 unidades, sendo ideal para equipar estabelecimentos com um volume considerável de serviço.

Estas facas necessitam de cuidados especiais de manutenção?

A lâmina em aço NITRUM® oferece boa resistência à corrosão. Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar loiça industrial, seguida de secagem para preservar a integridade do fio e do material ao longo do tempo.

?