

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

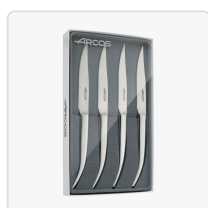
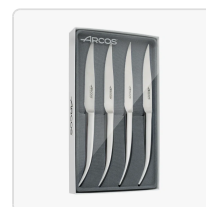
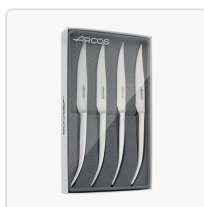
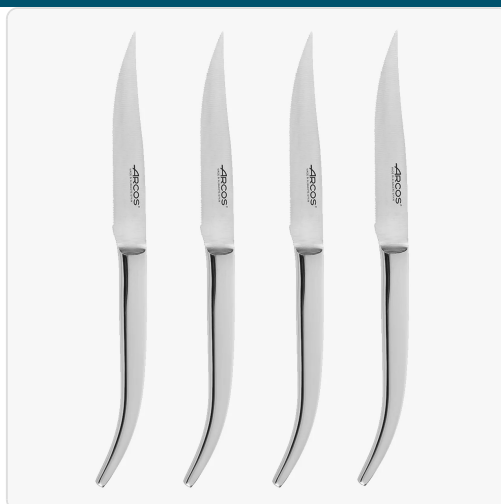


Faca de Bife Monobloco Aço Inoxidável 110 mm - Pack 4 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	AR377400	Modelo:	377400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002377402

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	377400
EAN	8421002377402
Cor	Metálico
Material	Inox

Descricao Resumida

Pack de 4 facas de bife monobloco em aço inoxidável, com lâmina de 110 mm, ideal para o serviço de mesa em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Este pack de 4 facas de bife monobloco em aço inoxidável, com uma lâmina de 110 mm, oferece robustez e um corte eficaz para o serviço de mesa profissional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Faca de Bife Monobloco
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico
Comprimento da Lâmina	110 mm
Material do Cabo	Aço Inoxidável (Monobloco)
Quantidade por Pack	4 unidades
Cor	Prata

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias e hotéis que procuram facas de mesa duráveis e com bom desempenho para o corte de carnes.

Faca de Bife Monobloco — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade.
- Lâmina de aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo, garantindo excelente resistência à corrosão.
- Design robusto e ergonómico, adequado para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a eficiência operacional.
- Pack de 4 unidades, conveniente para equipar ou repor o serviço de mesa.

Qual a vantagem de uma faca monobloco?

Uma faca monobloco é fabricada a partir de uma única peça de aço, o que elimina juntas e rebites, tornando-a mais higiénica, robusta e resistente a quebras ou acumulação de resíduos.

Este tipo de faca é adequado para máquina de lavar louça industrial?

Sim, o aço inoxidável martensítico de alto teor de cromo confere a estas facas uma excelente resistência à corrosão, tornando-as adequadas para lavagem em máquinas de lavar louça industriais.

Qual o comprimento da lâmina destas facas?

Cada faca possui uma lâmina de 110 mm, um tamanho standard e eficaz para o corte de bifes e outras carnes à mesa.

Quantas facas vêm neste pack?

Este produto é fornecido num pack de 4 unidades, ideal para equipar o seu estabelecimento ou para reposição de stock.

São facas específicas para bife ou podem ser usadas para outros pratos?

Embora sejam otimizadas para bife, o seu design e fio permitem que sejam utilizadas para cortar outras carnes ou alimentos que exijam uma faca robusta e afiada no serviço de mesa.