

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 Bife Serrilhada 110 mm Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR372400	Modelo:	372400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002372407

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	372400
EAN	8421002372407

Descricao Resumida

Faca de bife serrilhada com lâmina de 110 mm em aço inoxidável Nitrum e cabo de nylon preto. Ideal para corte preciso de carnes em restaurantes e hotelaria profissional.

Descricao Completa

Aprimore a experiência de corte em qualquer mesa com a Faca de Chuleta Arcos 372400, concebida com lâmina serrilhada em aço inoxidável Nitrum® para uma durabilidade excecional e corte preciso em carnes. O seu cabo em nylon negro proporciona uma pega firme e segura, ideal para o serviço contínuo em restaurantes tradicionais e estabelecimentos de carne.

faca de chuleta — Aplicações Profissionais

Perfeita para o chef de restaurantes de carne e churrasqueiras que exige precisão e estética, a Faca de Chuleta Arcos 372400 garante um corte limpo e eficaz. Em snack-bares e hamburgarias, eleva a apresentação do prato, oferecendo aos clientes uma ferramenta robusta e fiável para desfrutar das suas refeições com conforto e segurança.

Faca de Chuleta Arcos 372400 — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável martensítico Nitrum® oferece uma dureza superior, resistência à corrosão e um fio serrilhado que mantém o corte eficaz após múltiplos usos. O cabo ergonómico em nylon negro garante uma higiene fácil e uma aderência antiderrapante, fundamental em ambientes de serviço rápido. Com um design pensado para a mesa, complementa qualquer mise en place, transmitindo profissionalismo.

Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum® Serrilhada
Comprimento da Lâmina	110 mm
Cabo	Nylon Negro
Coleção	Steak basics
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de mesa?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico Nitrum®, conhecido pela sua dureza, resistência à corrosão e capacidade de manter o fio serrilhado.

Este modelo de faca é adequado para todos os tipos de carne?

Sim, a lâmina serrilhada de 110 mm foi concebida especificamente para cortar carnes, garantindo um corte limpo em peças grelhadas, assadas ou cozinhadas.

Qual a durabilidade esperada do fio serrilhado?

O aço Nitrum® confere uma elevada retenção de fio, o que, combinado com a manutenção adequada, assegura uma longa vida útil ao fio serrilhado, mesmo em uso profissional intensivo.

O cabo de nylon é higiénico e fácil de limpar?

Sim, o cabo de nylon negro é não poroso, resistente a manchas e fácil de limpar, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais e restaurantes.

É necessário encomendar um mínimo de unidades desta faca?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para a Faca de Chuleta Arcos 372400 é de 12 unidades, sendo ideal para equipar mesas de restaurantes ou para revenda por distribuidores especializados.