

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 Carne Aço Inoxidável Monobloco 110 mm Lâmina Resistente

Informacoes do Produto

SKU:	AR586400	Modelo:	586400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002586408

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	586400
EAN	8421002586408

Descricao Resumida

Faca de carne profissional em aço inoxidável monobloco com lâmina de 110 mm e fio de serra especial. Ideal para restaurantes, oferece corte preciso e durabilidade superior.

Descricao Completa

A Faca de Chuleta Arcos Série Capri, com 110mm de lâmina em aço inoxidável e fio de serra especial, garante cortes precisos e durabilidade excepcional. Ideal para complementar a sua cuberteria profissional com um toque de elegância e funcionalidade superior.

Faca de Chuleta — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Monoblock
Comprimento da Lâmina	110 mm
Tipo de Fio	Serra
Coleção	Capri
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que procuram uma cuberteria duradoura e elegante, esta faca de chuleta Arcos é perfeita para o serviço em mesa. Para o gestor de snack-bar ou pastelaria que valoriza a apresentação e a funcionalidade, a série Capri oferece uma solução robusta e com design atual, garantindo a satisfação do cliente durante todo o serviço.

Faca de Chuleta — Principais Vantagens

A lâmina monoblock em aço inoxidável confere solidez e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional com uso intensivo. O acabamento com perlado no fio de serra maximiza o poder de corte e a durabilidade, garantindo uma experiência de corte superior para o comensal.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável monoblock com um fio de serra especial, o que garante um grande poder de corte, resistência e durabilidade excepcionais.

O design desta faca é adequado para que tipo de estabelecimentos?

O design de linhas retas com suaves curvaturas no mango, considerado atual e inovador, é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes tradicionais a estabelecimentos mais modernos que procuram um toque de elegância.

Qual a coleção a que pertence esta faca?

Esta faca pertence à coleção Capri, conhecida pelo seu design atual e pela solidez do conjunto mango-lâmina.

É possível encomendar quantidades inferiores a 12 unidades?

Não, a quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 12 unidades, garantindo assim a melhor apresentação da sua mesa com um conjunto harmonioso de talheres.

Qual o material utilizado na construção desta faca?

A faca é construída em aço inoxidável monoblock, o que significa que a lâmina e o cabo são feitos de uma única peça de metal, conferindo maior robustez e higiene.