

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 rapido
ao produto



Faca de Mesa 200 mm em Aço Inoxidável Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR702100	Modelo:	702100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002702105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	702100
EAN	8421002702105
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de mesa profissional de 200 mm, fabricada em aço inoxidável martensítico monobloco para máxima durabilidade, higiene e excelente resistência à corrosão.

Descricao Completa

Esta faca de mesa de 200 mm, fabricada em aço inoxidável monobloco, oferece um corte preciso e eficiente para o serviço de mesa profissional.

Características Técnicas

Comprimento Total	200 mm
Material	Aço Inoxidável Martensítico Monobloco
Resistência	Elevada à corrosão
Construção	Monobloco

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure talheres duráveis e de fácil manutenção. A sua construção robusta é adequada para o uso intensivo diário em ambientes profissionais.

Faca de Mesa — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Lâmina martensítica com alto teor de cromo, garantindo excelente resistência à corrosão.
- Corte preciso e eficiente, otimizando a experiência do cliente.
- Design robusto e ergonómico para manuseamento confortável e seguro.
- Fácil de limpar e manter, suportando lavagens frequentes em máquinas de lavar louça profissionais.

Qual a principal vantagem de uma faca de mesa monobloco?

A construção monobloco em aço inoxidável garante uma durabilidade superior, maior higiene (sem uniões onde se possam acumular resíduos) e uma resistência excecional ao uso intensivo e à corrosão em ambientes profissionais.

Este talher pode ser lavado em máquina de lavar louça profissional?

Sim, a faca de mesa em aço inoxidável monobloco foi concebida para suportar lavagens frequentes e intensivas em máquinas de lavar louça profissionais, mantendo as suas propriedades e brilho.

Qual o material da lâmina e do cabo desta faca?

Tanto a lâmina como o cabo são fabricados em aço inoxidável martensítico de alta qualidade, garantindo uma construção monobloco robusta e duradoura.

Esta faca de mesa é resistente à corrosão?

Sim, a lâmina é feita de aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo, o que lhe confere uma excelente resistência à corrosão, ideal para o ambiente exigente da restauração.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta faca?

É particularmente indicada para restaurantes, cafés com cozinha, pastelarias, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de talheres robustos, higiénicos e de longa duração para o serviço de mesa.