

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 Bife Monobloco 100 mm com Lâmina Micro-serrilhada

Informacoes do Produto

SKU:	AR595600	Modelo:	595600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002595608

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	595600
EAN	8421002595608
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de bife monobloco de 100 mm em aço inoxidável, com lâmina micro-serrilhada para um corte preciso e duradouro. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Apresentamos a Faca de Chuleta Arcos Série Lisboa, com um fio microperlado para um corte preciso e sem esforço, ideal para os momentos de maior exigência no serviço de mesa. O seu design ergonómico em aço inoxidável garante conforto e durabilidade, sendo a escolha perfeita para restaurantes e hotéis que procuram aliar funcionalidade e estética.

Faca de Chuleta Arcos — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	100 mm
Coleção	Lisboa
Material	Aço Inoxidável Martensítico (lâmina) / Aço Inoxidável Austenítico 18/10 (cabo)
Acabamento	Polido
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes tradicionais portugueses e hotéis que prezam pela qualidade e apresentação da sua mesa. Para o Chef de cozinha que gere um restaurante de 40 a 80 lugares, esta faca de chuleta assegura uma experiência de refeição superior para os seus clientes, complementando pratos de carne com elegância e eficiência. Perfeita também para pastelarias que oferecem menus de almoço completos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Faca de Chuleta Arcos Série Lisboa distingue-se pelo seu fio microperlado, que garante um poder de corte superior comparado a talheres convencionais, assegurando que a carne é cortada sem ser desfeita. A construção monobloco em aço inoxidável garante resistência à corrosão e à lavagem em máquina, com um design arredondado que proporciona conforto superior ao utilizador durante longos

períodos de serviço. A robustez do material 18/10 no cabo assegura uma longevidade excecional, mesmo em ambientes de cozinha profissional intensivos.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de chuleta?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico de uma só peça, com alto teor de cromo para garantir um bom comportamento contra a corrosão.

O cabo desta faca Arcos é resistente?

Sim, o cabo é fabricado em aço inoxidável austenítico 18/10, o que confere à peça uma solidez e resistência notáveis, mesmo em uso profissional contínuo.

Que vantagem oferece o fio microperlado?

O fio microperlado, aplicado após o processo de fabrico da lâmina, garante um poder de corte excecional, destacando-se pela sua capacidade de cortar qualquer tipo de carne de forma limpa e eficiente.

Pode esta faca ser lavada em máquina?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade com que é fabricada permite a sua lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais sem comprometer a integridade ou o acabamento da faca.

Qual a quantidade mínima de pedido para esta faca?

A quantidade mínima de pedido para a Faca de Chuleta Arcos Série Lisboa é de 12 unidades, assegurando que pode equipar a sua mesa de forma completa.