

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



Faca de Mesa Lâmina Serrada 110 mm Aço Inoxidável Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR375800	Modelo:	375800
Marca:	Arcos	EAN:	8421002375804

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	375800
EAN	8421002375804
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de mesa monobloco com lâmina serrada de 110 mm em aço inoxidável, ideal para o corte de carnes em restaurantes e hotelaria. Durabilidade e higiene garantidas.

Descricao Completa

Com uma lâmina serrilhada em aço inoxidável de 110 mm, esta faca de chuleta da Arcos assegura um corte preciso e sem esforço em carnes, ideal para a apresentação final à mesa em restaurantes tradicionais e churrasqueiras. O seu design monobloco em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, essencial em cozinhas profissionais.

faca de chuleta — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico
Comprimento da Lâmina	110 mm
Material do Cabo	Aço Inoxidável
Construção	Monobloco
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Série	Facas de Mesa
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou o proprietário de uma churrasqueira que procura talheres com apresentação cuidada. Serve perfeitamente para finalizar o corte de carnes à mesa, garantindo uma experiência de cliente superior em estabelecimentos com até 80 covers.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina serrilhada em aço inoxidável martensítico assegura um corte sem esforço em carnes variadas, mantendo a integridade do alimento. A construção monobloco em aço inoxidável não só confere robustez e longevidade, como também facilita a limpeza e cumpre os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Esta faca é adequada para todos os tipos de carne?

Graças à sua lâmina serrilhada de 110 mm em aço inoxidável, é especialmente eficaz para cortar carnes com texturas mais resistentes, como costeletas ou bifes.

Qual a vantagem da construção monobloco?

A construção monobloco em aço inoxidável elimina juntas e rebites expostos, tornando a faca mais higiénica, fácil de limpar e mais resistente a quebras, ideal para uso profissional contínuo.

O aço inoxidável utilizado é resistente à corrosão?

Sim, a lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo, o que lhe confere excelente resistência à corrosão e à oxidação, mesmo em ambientes de cozinha húmidos.

Quantas facas devo encomendar para um restaurante?

A quantidade mínima de encomenda é de 12 unidades, o que é ideal para equipar um restaurante com o número de talheres necessário para servir todos os clientes de forma eficiente.

Este modelo de faca é adequado para pastelarias?

Embora seja ideal para carnes, a sua apresentação cuidada e a facilidade de corte podem também ser apreciadas em pastelarias para cortar bolos ou tortas mais densas, se o estilo da mesa assim o justificar.

?