

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

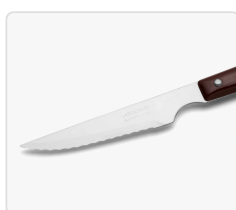
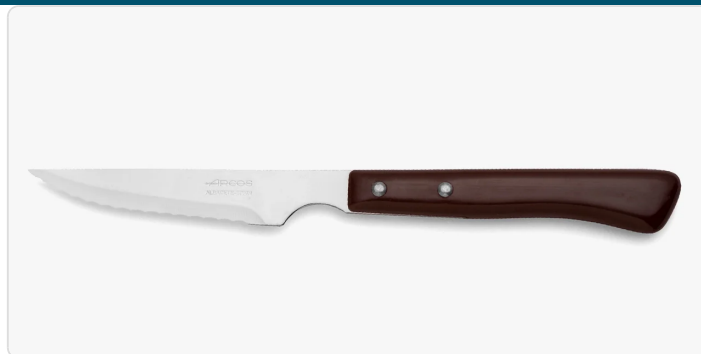


Faca de Mesa para Carne, Lâmina NITRUM 110 mm, Cabo Nylon Marrom

Informacoes do Produto

SKU:	AR804000	Modelo:	804000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002804007

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	804000
EAN	8421002804007
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de mesa robusta para carne com lâmina de 110 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo de nylon marrom. Ideal para uso profissional em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Esta faca de mesa foi concebida para o corte eficiente de carne, apresentando uma lâmina de 110 mm em aço inoxidável NITRUM de alta resistência à corrosão e um cabo robusto de nylon na cor marrom, ideal para uso intensivo em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Faca de Mesa para Carne
Comprimento da Lâmina	110 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico NITRUM
Material do Cabo	Nylon
Cor do Cabo	Marrom
Resistência	Excelente à corrosão

Aplicações Profissionais

Esta faca de mesa é uma escolha robusta para qualquer estabelecimento que sirva pratos de carne, desde churrasqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a pizzarias e marisqueiras. É igualmente adequada para hotéis, cantinas empresariais e serviços de catering que necessitem de talheres duráveis e eficazes para o serviço de sala.

Faca de Mesa para Carne — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de 110 mm para um corte preciso e duradouro.
- Alta resistência à corrosão, garantindo uma vida útil prolongada mesmo com lavagens frequentes.
- Cabo de nylon ergonómico e resistente, que oferece um manuseamento seguro e confortável.
- Design funcional e discreto, que se adapta a diversos estilos de serviço de mesa.
- Fácil de limpar e manter, essencial para a higiene em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem da lâmina NITRUM?

A lâmina NITRUM é um aço inoxidável exclusivo que oferece maior dureza, um poder de corte superior e uma excelente resistência à corrosão, prolongando a vida útil da faca.

Este tipo de faca é adequado para máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o aço inoxidável NITRUM e o cabo de nylon são materiais concebidos para suportar as condições de lavagem em máquinas de lavar louça industriais, mantendo a sua integridade e higiene.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca de mesa é de 24 unidades, ideal para equipar o seu estabelecimento de forma eficiente.

O cabo de nylon é resistente a impactos?

Sim, o cabo de nylon é conhecido pela sua durabilidade e resistência a impactos e ao uso contínuo, tornando-o uma escolha prática para o ambiente de serviço de sala.

Esta faca é adequada para cortar outros alimentos além de carne?

Embora otimizada para carne, a lâmina afiada e resistente permite cortar uma variedade de alimentos à mesa, como legumes cozinhados ou pão, com boa performance.