

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



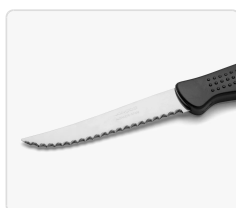
Hotelequip.pt

Faca de Carne de Mesa 110 mm Lâmina Inox NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR805109	Modelo:	805109
Marca:	Arcos	EAN:	8421002805196

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	805109
EAN	8421002805196
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de carne profissional com lâmina de 110 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo de polipropileno preto. Ideal para serviço de mesa em restaurantes e churrasqueiras.

Descricao Completa

A faca de carne de mesa com lâmina de 110 mm em aço inoxidável NITRUM é projetada para um corte eficiente e duradouro em ambientes de serviço de sala exigentes. O seu design robusto garante desempenho consistente.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço inoxidável martensítico NITRUM
Comprimento da Lâmina	110 mm
Material do Cabo	Polipropileno preto
Resistência	Excelente à corrosão

Aplicações Profissionais

Esta faca de carne é um elemento essencial para o serviço de mesa em diversos estabelecimentos, garantindo um corte eficaz e uma apresentação cuidada:

- Restaurantes de carne e churrasqueiras
- Hotéis e serviços de catering com ementas variadas
- Tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa
- Hamburgarias e snack-bares com serviço de mesa
- Cantinas empresariais e hospitalares que sirvam pratos de carne

Faca de Carne de Mesa — Principais Vantagens

- **Corte Preciso:** Lâmina afiada em aço inoxidável NITRUM para um corte limpo e eficiente de diferentes tipos de carne, melhorando a experiência do cliente.
- **Durabilidade Elevada:** Construção robusta com materiais de alta qualidade que garantem uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Manutenção:** Cabo em polipropileno que facilita a limpeza e oferece resistência a detergentes e temperaturas elevadas, essencial para a segurança alimentar.

- **Ergonomia:** Cabo desenhado para um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga da equipa durante o serviço prolongado.
- **Design Profissional:** Estética sóbria e funcional que se integra facilmente em qualquer ambiente de serviço de mesa profissional.

Qual o material da lâmina desta faca de carne?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico NITRUM, conhecido pela sua alta resistência à corrosão e capacidade de manter o fio de corte por mais tempo.

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

Sim, o cabo em polipropileno e a lâmina em aço inoxidável NITRUM são adequados para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo a higiene necessária e a durabilidade do produto.

Qual o comprimento da lâmina desta faca?

Esta faca de carne possui uma lâmina com 110 mm de comprimento, um tamanho ideal para cortar porções individuais de carne com precisão e facilidade no serviço de mesa.

É possível adquirir este produto em grandes quantidades?

Sim, este produto está disponível para compra em quantidades profissionais, com uma encomenda mínima de 72 unidades, ideal para equipar o seu estabelecimento de restauração ou hotelaria.

Esta faca é adequada para que tipo de carne?

É ideal para cortar diversos tipos de carne, desde bifes e costeletas a assados, proporcionando um corte limpo e facilitando a experiência do cliente em qualquer refeição.