

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Faca de Sobremesa Monobloco Aço Inoxidável 100 mm - Série Lisboa

Informacoes do Produto

SKU:	AR597600	Modelo:	597600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002597602

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	597600
EAN	8421002597602
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de sobremesa monobloco em aço inoxidável de alta resistência, com lâmina de 100 mm e fio perlado. Ideal para uso profissional diário em restauração.

Descricao Completa

A Faca de sobremesa Arcos Série Lisboa, com 100mm de lâmina em monobloco de Aço Inoxidável, oferece um corte superior e uma ergonomia excecional para o serviço em restaurantes e hotelaria. O seu design de linhas arredondadas, inspirado na fusão dos estilos clássico e minimalista, garante conforto prolongado durante o uso, mesmo em períodos de elevado movimento.

Faca de postre — Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de 80 covers que exige precisão no corte e durabilidade, ou para o Gerente de F&B de hotéis que procura talheres com design distinto e resistência à corrosão para uso contínuo em serviços de refeição. A sua construção monobloco garante longevidade em estabelecimentos com alta rotação de clientes, como pizzarias e marisqueiras, mantendo sempre um excelente desempenho de corte.

Faca de Postre - Principais Vantagens

O diferencial desta faca reside no seu fabrico monobloco em Aço Inoxidável de alta qualidade, garantindo máxima higiene e resistência a lavagens industriais. O fio perlado, aplicado após o processo de fabrico da lâmina, assegura um poder de corte excecional, superior a talheres convencionais. O design estilizado do cabo, conjugando elementos clássicos e modernos, confere uma pegada firme e confortável, essencial para o serviço profissional.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	100 mm
Material	Aço Inoxidável Martensítico (Lâmina) / Aço Inoxidável Austenítico 18/10 (Cabo)
Construção	Monobloco (peça única)
Acabamento	Polido

Coleção	Lisboa
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Perguntas Frequentes

Qual o material específico da lâmina desta faca de sobremesa?
A lâmina é fabricada em Aço Inoxidável Martensítico com alto teor de cromo, garantindo excelente dureza e resistência à corrosão.
O que significa que a faca é 'monobloco'?
Ser monobloco significa que a lâmina e o cabo são feitos de uma única peça de metal, conferindo maior robustez, durabilidade e higiene ao talher, pois elimina fendas onde sujidade ou bactérias poderiam acumular-se.
Esta faca de sobremesa é adequada para máquinas de lavar loiça profissionais?
Sim, a construção em Aço Inoxidável de alta qualidade, tanto na lâmina como no cabo, garante um bom comportamento e resistência em máquinas de lavar loiça industriais.
Qual a principal vantagem do fio perlado?
O fio perlado, aplicado após o fabrico da lâmina, garante um poder de corte superior e mais duradouro em comparação com métodos de afiação convencionais, sendo ideal para cortar diversos tipos de alimentos durante o serviço.
É necessário encomendar um mínimo de unidades?
Sim, a quantidade mínima de pedido para este modelo é de 12 unidades, refletindo a sua adequação para equipar estabelecimentos profissionais.