

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 rapido
ao produto



Faca de Mesa Lâmina Serrilhada 105 mm Cabo Polipropileno Creme

Informacoes do Produto

SKU:	AR370100	Modelo:	370100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002370106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	370100
EAN	8421002370106

Descricao Resumida

Faca de mesa com lâmina serrilhada de 105 mm em aço inoxidável NITRUM para durabilidade. Cabo ergonômico em polipropileno creme, ideal para uso profissional diário.

Descricao Completa

Servir à mesa com elegância e praticidade nunca foi tão simples. As facas de mesa da série C, com lâmina serrilhada em aço inoxidável NITRUM® e cabo em polipropileno creme, combinam durabilidade e conforto para um serviço impecável em qualquer restaurante ou hotel.

facas de mesa — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico NITRUM®
Comprimento Lâmina	105 mm
Tipo Lâmina	Serrilhada
Cabo	Polipropileno
Cor Cabo	Creme
Série	C (Table basics)
Quantidade Mínima Pedido	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, bistrôs e hotéis que procuram talheres fiáveis e com bom design. Para o Chef que gere a experiência gastronómica completa, estas facas garantem um corte eficaz em sobremesas e outros pratos, mantendo a estética da mesa durante todo o serviço, mesmo em períodos de alta afluência como o rush do almoço.

Facas de Postre Manejables — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável martensítico NITRUM® confere a estas facas uma dureza superior e excelente resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo com uso intensivo. O cabo ergonómico em polipropileno creme oferece uma pega confortável e segura, facilitando o manuseamento durante a refeição e resistindo a lavagens frequentes em máquina industrial.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico NITRUM®, conhecido pela sua dureza, resistência ao desgaste e à corrosão.

O cabo destas facas é resistente a altas temperaturas e detergentes?

Sim, o cabo em polipropileno é concebido para resistir às condições de lavagem em máquinas industriais de restauração, mantendo a sua integridade.

Qual a principal vantagem do design serrilhado da lâmina?

O design serrilhado permite um corte mais eficaz em alimentos com casca ou textura mais firme, como sobremesas ou pão, sem rasgar.

Posso comprar apenas uma unidade desta faca?

Não, este modelo requer uma quantidade mínima de pedido de 12 unidades, garantindo a uniformidade dos conjuntos de talheres.

Qual a coleção a que pertence esta faca?

Esta faca pertence à coleção "Table basics", desenhada para o uso quotidiano em ambientes profissionais.