

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 Bife Fio Liso Monobloco Aço Inoxidável 110 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR376900	Modelo:	376900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002376900

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	376900
EAN	8421002376900
Cor	Metálico

Material

Inox

Descrição Resumida

Faca de bife monobloco em aço inoxidável com lâmina de 110 mm e fio liso, ideal para corte preciso de carnes em restaurantes, hotéis e catering. Durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Esta faca de bife monobloco em aço inoxidável, com lâmina de 110 mm e fio liso, é projetada para o corte preciso de carnes em ambientes de cozinha profissional e serviço de mesa.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Faca de Bife
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Comprimento da Lâmina	110 mm
Tipo de Fio	Liso
Construção	Monobloco
Cor	Prateado

Aplicações Profissionais

Esta faca de bife é uma ferramenta essencial para restaurantes de carne, churrasqueiras, marisqueiras, tascas e hotéis que valorizam um corte preciso e uma apresentação cuidada. É igualmente adequada para serviços de catering, hamburgarias e qualquer estabelecimento que sirva pratos de carne, garantindo eficiência e higiene no serviço de mesa.

Faca de Bife Monobloco — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:**** Fabricada em aço inoxidável, oferece elevada resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil em ambientes profissionais.

- ****Higiene Superior:**** O design monobloco elimina juntas e fendas, impedindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza, crucial para as normas de higiene alimentar.
- ****Corte Preciso:**** O fio liso da lâmina de 110 mm permite um corte limpo e preciso de carnes, melhorando a experiência do cliente e a apresentação do prato.
- ****Manuseamento Confortável:**** O equilíbrio e o design ergonómico proporcionam conforto e segurança durante o uso prolongado no serviço de mesa.
- ****Versatilidade:**** Ideal para diversos tipos de carne, desde bifes a grelhados, adaptando-se às necessidades de diferentes cozinhas profissionais.

Qual a vantagem de uma faca monobloco?

Uma faca monobloco é forjada a partir de uma única peça de aço, o que garante maior resistência, durabilidade e higiene, pois não existem uniões onde se possam acumular bactérias.

Para que tipo de corte é ideal o fio liso?

O fio liso é ideal para cortes limpos e precisos em carnes, permitindo fatiar sem rasgar as fibras, o que é essencial para a apresentação e textura do prato.

Esta faca pode ser lavada na máquina?

Sim, sendo de aço inoxidável e construção monobloco, esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional, embora a lavagem manual seja sempre recomendada para prolongar a vida útil do fio.

Qual o material da faca?

A faca é fabricada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Qual o comprimento da lâmina?

Esta faca de bife possui uma lâmina com 110 mm de comprimento, ideal para o corte de porções individuais de carne.