

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



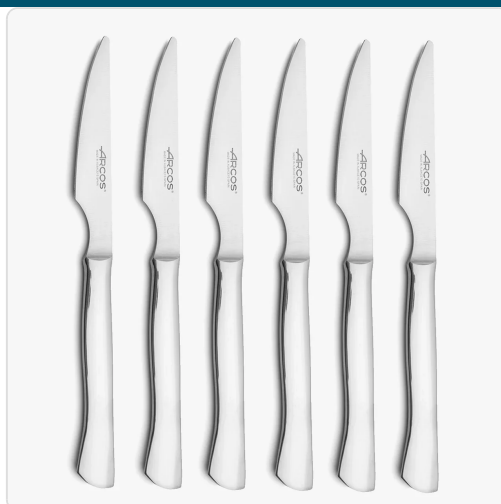
Hotelequip.pt

Conjunto 6 Facas de Carne Aço Inoxidável Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR378200	Modelo:	378200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002378201

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	378200

EAN	8421002378201
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 6 facas de carne em aço inoxidável monobloco, ideal para uso profissional em restaurantes e hotelaria. Lâmina resistente à corrosão e fácil de limpar.

Descricao Completa

Eleve a apresentação da sua mesa com este conjunto de 6 facas de carne Arcos Série Mesa, concebidas para cortar e filetear com precisão. A lâmina em aço inoxidável martensítico de alta resistência garante durabilidade e um corte impecável, enquanto o design ergonómico proporciona conforto durante o serviço.

facas de carne — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico
Material do Cabo	Aço Inoxidável / Madeira Comprimida / Polipropileno (variável por modelo)
Número de Peças	6
Série	Mesa
Apresentação	Estojo

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e churrasqueiras que procuram um talher robusto e elegante para o serviço de carnes. Perfeito para hotéis e unidades de catering que pretendem oferecer uma experiência de refeição completa e de qualidade aos seus clientes, garantindo um corte preciso e confortável em qualquer ementa com pratos de carne.

Conjuntos de Facas de Carne — Principais Vantagens

Este conjunto de 6 facas de carne destaca-se pela sua lâmina em aço inoxidável martensítico, que assegura uma elevada resistência à corrosão e um fio duradouro, essencial para o corte contínuo em cozinhas profissionais. O design monobloco com rebites robustos, seja em aço, latão ou alumínio, garante a higiene e a durabilidade, mesmo com uso intensivo, facilitando a limpeza após o serviço em restaurantes ou eventos.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal das lâminas destas facas de carne?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável martensítico, conhecido pela sua dureza, resistência à corrosão e capacidade de manter o fio.

Este conjunto de facas é adequado para qual tipo de estabelecimento?

Este conjunto é ideal para restaurantes, hotéis, serviços de catering e estabelecimentos com serviço de carne à mesa, proporcionando um corte de qualidade.

Que tipos de cabos podem apresentar estas facas?

Os cabos podem variar entre aço inoxidável, madeira comprimida ou polipropileno, dependendo do modelo específico dentro do conjunto, oferecendo diferentes opções estéticas e de aderência.

Como são apresentadas estas facas de carne?

O conjunto de 6 facas é fornecido num estojo, o que facilita a sua organização, armazenamento seguro e apresentação, sendo também uma ótima opção para presente.

Qual a vantagem do design monobloco em facas de mesa?

O design monobloco, onde lâmina e cabo são uma única peça, ou estão perfeitamente unidos com rebites, garante maior higiene ao eliminar fendas onde os alimentos possam acumular-se, além de conferir maior robustez e durabilidade ao conjunto.