

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 rapido
ao produto

Facas de Mesa Aço Inoxidável Monobloco, Lâmina 220 mm, Conjunto 3 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	AR575000	Modelo:	575000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002575006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	575000
EAN	8421002575006
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 3 facas de mesa monobloco em aço inoxidável 18/10, com lâmina de 220 mm. Ideal para uso profissional intensivo, garantindo corte preciso e durabilidade.

Descricao Completa

Este conjunto de facas de mesa monobloco em aço inoxidável 18/10 oferece robustez e durabilidade para o uso diário em ambientes profissionais, com uma lâmina de 220 mm que garante um corte eficaz e preciso.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Tipo	Monobloco (uma peça)
Comprimento da Lâmina	220 mm
Conteúdo	Conjunto de 3 facas
Série	Toscana

Aplicações Profissionais

Estas facas de mesa são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem talheres duráveis e com bom desempenho de corte. Perfeitas para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a qualidade do serviço de mesa é fundamental para a experiência do cliente.

Facas de Mesa — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricadas em aço inoxidável 18/10 monobloco, garantem uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- **Resistência à Corrosão:** O alto teor de cromo no aço martensítico da lâmina oferece excelente resistência à corrosão e à ação dos detergentes de máquina de lavar louça.
- **Corte Eficaz:** A lâmina de 220 mm com perlado na serra assegura um poder de corte superior, facilitando a experiência do cliente.
- **Higiene e Manutenção:** O design monobloco elimina uniões, facilitando a limpeza e prevenindo a acumulação de resíduos.
- **Estética Profissional:** O design elegante da série Toscana complementa qualquer ambiente de serviço de mesa, desde o mais tradicional ao mais moderno.

Qual o material principal destas facas de mesa?

As facas são fabricadas em aço inoxidável 18/10, com a lâmina em aço martensítico de alto teor em cromo para maior resistência à corrosão.

São adequadas para lavagem em máquina de lavar louça profissional?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade e o design monobloco garantem um bom comportamento e resistência à corrosão, tornando-as ideais para lavagem em máquinas de lavar louça industriais.

Qual o comprimento da lâmina destas facas?

Cada faca possui uma lâmina com 220 mm de comprimento, otimizada para um corte eficiente e confortável à mesa.

O que significa o termo "monobloco"?

Monobloco significa que a faca é forjada a partir de uma única peça de aço, sem soldas ou uniões. Isto confere maior solidez, resistência e higiene à peça.

Quantas facas estão incluídas neste conjunto?

Este produto é um conjunto que inclui 3 facas de mesa.