

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



Set 6 Facas de Carne 110 mm Lâmina Inox Cabo Polipropileno Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR806100	Modelo:	806100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002806100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	806100
EAN	8421002806100
Cor	Preto
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Set de 6 facas de carne com lâmina de 110 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo em polipropileno preto. Ideal para uso diário em restauração profissional.

Descricao Completa

Este conjunto de 6 facas de chuleta da série NOVA da Arcos, com lâmina em aço inoxidável NITRUM de 110 mm e cabo em polipropileno negro, é ideal para o uso diário em mesas de restaurantes e similares, garantindo um corte preciso e confortável de carnes.

faca de chuleta — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Nova
Tipo de Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	110 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Negro
Quantidade Mínima de Pedido	6 peças

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço à mesa, desde estabelecimentos de cozinha tradicional portuguesa a pizzarias ou churrasqueiras, estas facas de chuleta garantem uma experiência de corte confortável para o cliente. Para o proprietário de um snack-bar ou tasca, oferecem durabilidade e um design discreto que complementa qualquer ementa.

Facas de Chuleta Arcos - Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM confere a estas facas de mesa uma elevada resistência à corrosão e um fio duradouro, assegurando um corte limpo de carnes sem esforço. O cabo em polipropileno negro é ergonomicamente concebido para um manuseamento confortável e seguro,

resistindo a impactos e a variações de temperatura comuns em ambientes de restauração intensivos.

Perguntas Frequentes

Estas facas são adequadas para uso profissional contínuo?

Sim, a série NOVA da Arcos foi concebida para uso quotidiano em cozinhas profissionais e mesas de restaurante, com materiais resistentes como o aço NITRUM e polipropileno.

Qual a principal vantagem do aço NITRUM?

O aço inoxidável NITRUM utilizado nas lâminas destas facas de chuleta oferece uma dureza superior, maior resistência à corrosão e um fio mais duradouro em comparação com aços convencionais.

Posso usar estas facas para cortar frutas e vegetais?

Embora concebidas como facas de mesa para carnes, a qualidade do aço NITRUM permite também um bom desempenho no corte de frutas e tubérculos para a preparação de refeições.

O cabo em polipropileno é seguro em ambientes de restauração?

Sim, o polipropileno é um material conhecido pela sua resistência a impactos e a temperaturas extremas, garantindo durabilidade e segurança no manuseamento em cozinhas e salas de restaurante.

Este conjunto inclui quantas facas?

Este produto refere-se a um conjunto de 6 facas de chuleta da série NOVA, apresentado em blister.