

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



Hotelequip.pt

Faca de Sobremesa em Aço Inoxidável 90 mm – Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR585600	Modelo:	585600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002585609

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	585600
EAN	8421002585609
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de sobremesa monobloco em aço inoxidável com lâmina de 90 mm, ideal para corte preciso de doces e frutas. Design robusto e elegante para uso profissional.

Descricao Completa

Confere um toque de elegância à mesa com a faca de sobremesa Arcos Série Capri, concebida em aço inoxidável de alta qualidade com 90mm de lâmina e fio serrilhado para um corte preciso. O design monobloco garante robustez e durabilidade excepcionais, ideais para o serviço contínuo em restaurantes, pastelarias e hotéis.

faca de sobremesa — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	90 mm
Material	Aço Inoxidável
Construção	Monobloco de uma peça
Série	Capri
Acabamento	Cabo com suaves curvaturas, design atual
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias que servem sobremesas requintadas, restaurantes que procuram um talher elegante para finalizar a refeição, ou cafés que oferecem um toque de sofisticação ao seu serviço. A robustez da construção monobloco assegura desempenho mesmo em estabelecimentos com elevado volume de serviço, como pizzarias ou marisqueiras.

Faca de Sobremesa — Principais Vantagens

A lâmina com fio de serra especial garante um corte superior e uma durabilidade excepcional, mantendo a sua eficácia após múltiplos ciclos de lavagem. O design monobloco de uma peça,

combinando cabo e lâmina, confere uma solidez inigualável e facilita a higiene, cumprindo as normas de segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

De que material é feita a faca de sobremesa Arcos Série Capri?

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

Qual a principal vantagem do design monobloco?

O design monobloco de uma peça (cabo e lâmina integrados) confere maior robustez, higiene e facilidade de limpeza, sendo ideal para uso profissional intensivo.

O fio serrilhado é adequado para que tipo de sobremesas?

O fio serrilhado especial melhora a qualidade do corte, sendo particularmente eficaz para sobremesas com texturas mais firmes ou que requerem precisão, como bolos ou tartes.

A quantidade mínima de encomenda aplica-se por unidade ou por conjunto?

A quantidade mínima de encomenda é de 12 unidades, permitindo aos estabelecimentos adquirir o número necessário para o seu serviço.

O design da faca Arcos Série Capri é adequado para que tipo de ambiente de restauração?

Com linhas retas e suaves curvaturas no cabo, o design atual e elegante da série Capri adapta-se perfeitamente a restaurantes de cozinha tradicional, estabelecimentos de hotelaria e pastelarias que valorizam a apresentação da mesa.