

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 rápido
ao produto



Conjunto 4 Facas de Bife Lâmina NITRUM 110mm Cabo Azul

Informacoes do Produto

SKU:	AR830700	Modelo:	830700
Marca:	Arcos	EAN:	8421002830709

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	830700
EAN	8421002830709
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 4 facas de bife profissionais com lâmina NITRUM de 110mm e cabo em polipropileno azul. Ideal para cortes precisos e durabilidade em uso intenso.

Descricao Completa

Garanta cortes precisos e consistentes com este conjunto de 4 facas de bife, essenciais para qualquer serviço de refeições que preze pela qualidade. Com lâminas de aço inoxidável NITRUM de 110mm e cabos robustos em polipropileno azul, estas facas são concebidas para a durabilidade e higiene exigidas no quotidiano das cozinhas profissionais.

facas de bife — Características Técnicas

Lâmina	110 mm, Filo Liso
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM Martensítico
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Azul
Quantidade	4 peças

Aplicações Profissionais

Para o Chef de uma churrasqueira que exige um corte limpo em cada bife, ou para o Gerente de um restaurante tradicional português que valoriza a durabilidade e a apresentação na mesa, este conjunto de facas é ideal. Adapta-se perfeitamente a snack-bares com grande volume de serviço ou a buffets de hotel, assegurando um desempenho fiável no corte de carnes grelhadas e assadas, contribuindo para uma experiência gastronómica superior do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste conjunto de facas de bife distingue-se pela sua lâmina em aço inoxidável NITRUM, um exclusivo que confere elevada resistência à corrosão e uma afiação duradoura, reduzindo a frequência de manutenção. O filo liso garante um corte preciso sem rasgar a carne, fundamental para manter a suculência e a apresentação do prato. Os cabos em polipropileno oferecem um

manuseio seguro, ergonómico e são fáceis de higienizar, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço utilizado nas lâminas?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável NITRUM martensítico, conhecido pela sua elevada dureza, excelente capacidade de corte e notável resistência à corrosão, ideal para uso profissional intensivo.

São adequadas para lava-loiças?

Sim, as facas são concebidas para resistir à lavagem em máquinas de lava-louça industriais. Contudo, para prolongar a vida útil do filo, recomenda-se a lavagem manual e secagem imediata.

Qual a principal vantagem do cabo em polipropileno?

O cabo em polipropileno é leve, ergonómico e oferece uma excelente resistência a impactos e temperaturas elevadas, além de ser um material não poroso, o que facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias, crucial para a segurança alimentar.

Este conjunto é indicado para cortes de grande volume?

Sim, o design robusto e a qualidade da lâmina em aço NITRUM tornam estas facas ideais para o manuseamento de carne em serviços com elevado volume, como churrasqueiras e restaurantes movimentados, mantendo a performance ao longo do dia.

Que tipo de alimentos posso cortar com estas facas?

Estas facas são especialmente concebidas para cortar carnes, como bifes, costeletas ou outros pedaços de carne assada ou grelhada, devido ao seu filo liso e lâmina de 110mm que permite cortes limpos e eficientes à mesa.

?