

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: 09/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Mesa para Carne Monobloco Inox 115 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR565600	Modelo:	565600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002565601

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	565600
EAN	8421002565601

Descricao Resumida

Faca de mesa monobloco em aço inoxidável de 115 mm, ideal para o corte de carne em restaurantes. Oferece durabilidade, higiene e um design profissional.

Descricao Completa

Esta faca de mesa monobloco em aço inoxidável, com lâmina de 115 mm, é projetada para oferecer um corte preciso e durabilidade excepcional em ambientes de restauração, garantindo higiene e resistência ao uso contínuo.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço inoxidável martensítico
Comprimento da Lâmina	115 mm
Material do Cabo	Aço inoxidável (monobloco)
Design	Monobloco
Resistência à Corrosão	Excelente (alto teor de cromo)
Cor	Prata

Aplicações Profissionais

Esta faca de mesa é indispensável em qualquer estabelecimento que sirva pratos de carne, garantindo uma experiência de refeição superior para o cliente. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias, tascas, hotéis e serviços de catering que procuram talheres robustos e de fácil manutenção para o serviço de sala.

Faca de Mesa para Carne — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construção monobloco em aço inoxidável garante resistência a impactos e uso intensivo.
- Higiene Otimizada:** O design sem junções evita a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e manutenção dos padrões de higiene.
- Corte Preciso:** Lâmina em aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo oferece um fio duradouro e excelente capacidade de corte para carnes.

- **Resistência à Corrosão:** Material de alta qualidade assegura longevidade, mesmo com lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça profissionais.
- **Estética Profissional:** O acabamento em prata e o design elegante complementam qualquer ambiente de serviço de mesa.

Qual a principal vantagem de uma faca monobloco?

As facas monobloco são fabricadas a partir de uma única peça de metal, o que lhes confere maior resistência, durabilidade e higiene, pois não possuem junções onde se possam acumular sujidade ou bactérias.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar loiça profissional?

Sim, a construção em aço inoxidável de alto teor de cromo confere a esta faca excelente resistência à corrosão, tornando-a adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, mantendo a sua integridade e brilho.

Qual o tipo de carne mais adequado para esta faca?

Esta faca é ideal para o corte de diversos tipos de carne, desde bifes e costeletas a frango e porco, devido à sua lâmina afiada e robustez, que permite um corte limpo e eficiente.

É possível adquirir esta faca em grandes quantidades para restaurantes?

Sim, a Hotelequip fornece esta faca em quantidades adequadas para equipar restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos de restauração, garantindo consistência e qualidade no seu serviço de mesa.

Como manter o fio da lâmina afiado?

Para manter o fio da lâmina, recomenda-se o uso regular de uma fuzil ou afiador de cerâmica. Evite cortar em superfícies duras como pedra ou metal para preservar a integridade do gume.