

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca de Mesa Lâmina Lisa 110mm Aço Inoxidável Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR701000	Modelo:	701000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002701009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	701000
EAN	8421002701009

Descricao Resumida

Faca de mesa monobloco com lâmina lisa de 110mm em aço inoxidável martensítico, garantindo corte preciso e elevada resistência à corrosão para uso profissional diário.

Descricao Completa

Apresentamos a faca de mesa Arcos 701000, uma adição essencial para qualquer estabelecimento de restauração que preza pela qualidade e durabilidade. Com uma lâmina monobloco de 110 mm em aço inoxidável martensítico, esta faca oferece uma resistência à corrosão superior e um fio liso ideal para cortar diversos tipos de alimentos com precisão, garantindo uma experiência de refeição agradável para os seus clientes. A sua construção robusta, combinada com um design elegante em cor prata, adapta-se a qualquer apresentação de mesa, desde o snack-bar mais informal ao restaurante de hotelaria.

Faca de Mesa Arcos — Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de restaurante que procura talheres fiáveis e com excelente relação qualidade-preço, ou para o proprietário de snack-bar que necessita de material resistente para uso contínuo. A Faca de Chuleta Arcos 701000 é perfeita para refeições diárias em estabelecimentos com serviço contínuo, assegurando que cada cliente tenha uma ferramenta de corte de alta performance.

Faca de Mesa Arcos — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável martensítico de alta qualidade, a lâmina de 110 mm garante corte eficaz e durabilidade excepcional, resistindo à corrosão mesmo em ambientes de cozinha profissional com elevada humidade. O design monobloco de peça única, sem rebites visíveis, confere uma higiene superior e evita acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e a manutenção das normas HACCP. A sua construção robusta é pensada para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais e serviços de restauração.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico
Comprimento da Lâmina	110 mm

Acabamento	Polido
Construção	Monobloco de uma peça
Cor	Prata
Coleção	Steel-Force
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de mesa Arcos?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade.

Qual a construção desta faca de mesa?

Trata-se de uma construção monobloco de uma peça, o que garante maior higiene e robustez ao utensílio.

Quantas facas vêm numa unidade de compra?

A quantidade mínima de pedido para este modelo é de 12 unidades, ideal para equipar o seu estabelecimento.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta faca de mesa?

É ideal para restaurantes, snack-bares, tascas e qualquer serviço de restauração que necessite de talheres duráveis e com bom acabamento para uso diário.

Qual a principal vantagem do design monobloco?

O design monobloco de uma peça simplifica a limpeza, previne a acumulação de bactérias e aumenta a vida útil do talher, facilitando a manutenção de padrões de higiene elevados. ?