

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



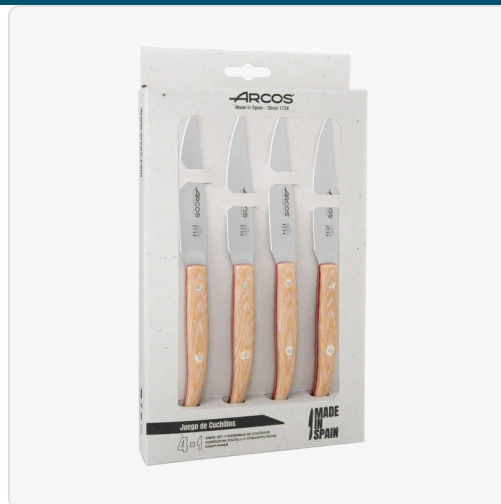
Hotelequip.pt

Conjunto 4 Facas de Mesa para Carne, Lâmina 110mm Micarta

Informacoes do Produto

SKU:	AR807200	Modelo:	807200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002807206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	807200
EAN	8421002807206

Descricao Resumida

Conjunto de 4 facas de mesa com lâmina de aço inoxidável Nitrum de 110 mm e cabo em Micarta. Ideal para o corte de carne em ambientes profissionais.

Descrição Completa

Este conjunto de 4 facas de mesa foi concebido para o corte preciso de carne, apresentando lâminas de aço inoxidável Nitrum de 110 mm e cabos em Micarta para durabilidade e conforto no manuseamento profissional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Conjunto de 4 Facas de Mesa
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico Nitrum
Comprimento da Lâmina	110 mm
Material do Cabo	Micarta
Resistência	Excelente resistência à corrosão
Apresentação	Estojo

Aplicações Profissionais

Este conjunto de facas de mesa é ideal para estabelecimentos que valorizam a qualidade no serviço de mesa. Perfeito para restaurantes de carne, churrasqueiras, tascas e tabernas com pratos de carne, hamburgarias gourmet, e hotéis com serviço de restaurante à la carte. A sua robustez e design tornam-no adequado para o uso diário em ambientes de restauração exigentes.

Facas de Mesa — Principais Vantagens

- **Corte Preciso e Eficaz:** Lâmina de aço inoxidável Nitrum de 110 mm garante um corte limpo e sem esforço em diversos tipos de carne.
- **Durabilidade Superior:** O aço Nitrum oferece alta resistência à corrosão e mantém o fio por mais tempo, reduzindo a necessidade de afiamentos frequentes.
- **Conforto no Manuseamento:** Cabos em Micarta proporcionam uma pega firme e confortável, mesmo durante utilizações prolongadas.

- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** Materiais de alta qualidade que facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene profissional.
- **Apresentação Profissional:** Fornecido em estojo, ideal para uma apresentação cuidada e para armazenamento seguro.

Qual a durabilidade esperada da lâmina Nitrum?

As lâminas em aço inoxidável Nitrum são conhecidas pela sua elevada durabilidade e resistência à corrosão, mantendo o fio de corte por um período prolongado, mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter os cabos em Micarta?

Os cabos em Micarta são robustos e fáceis de limpar. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, secando imediatamente para preservar a sua integridade e aparência.

Estas facas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Para maximizar a vida útil das lâminas e dos cabos em Micarta, é sempre preferível a lavagem manual. A lavagem em máquina pode, a longo prazo, afetar o fio e a estética do cabo devido a detergentes agressivos e altas temperaturas.

São adequadas para que tipo de carne?

Estas facas são especialmente concebidas para o corte de carnes grelhadas, assadas ou estufadas, como bifes, costeletas, e outras peças de carne que exijam um corte limpo e preciso à mesa.

O conjunto inclui algum tipo de estojo ou embalagem?

Sim, este conjunto de 4 facas de mesa é fornecido num estojo, o que facilita o armazenamento seguro e a apresentação profissional, sendo ideal para ofertas ou para manter as facas organizadas.