

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

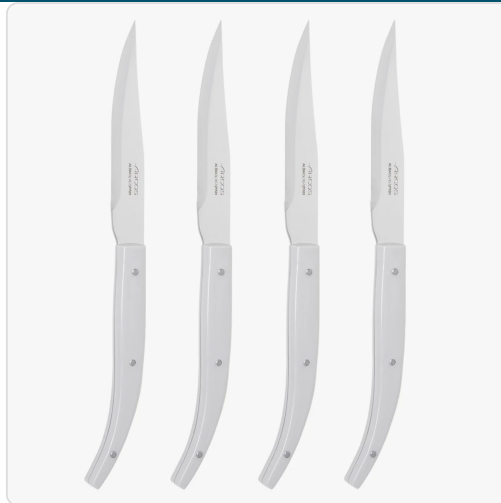


Conjunto de 4 Facas de Mesa para Carne 110mm Lâmina Lisa

Informacoes do Produto

SKU:	AR830600	Modelo:	830600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002830600

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	830600

EAN

8421002830600

Descrição Resumida

Conjunto de 4 facas de mesa para carne com lâmina de aço inoxidável NITRUM de 110 mm e fio liso. Cabo ergonómico em polipropileno cinzento para uso profissional.

Descrição Completa

O conjunto de quatro facas de mesa Arcos Série Steak Basics, com lâmina lisa em aço inoxidável NITRUM de 110 mm, assegura um corte preciso e duradouro para carnes em qualquer serviço de restaurante. O design ergonómico com cabo em polipropileno gris oferece conforto e segurança durante o uso intensivo no rush.

facas de mesa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Steak basics
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento Lâmina	110 mm
Fio	Liso
Material Cabo	Polipropileno
Cor Cabo	Gris
Quantidade por Conjunto	4 peças
Quantidade Mínima de Pedido	1

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes tradicionais portugueses, churrasqueiras e steakhouses que pretendem oferecer uma experiência de corte de carne confortável e eficiente aos seus clientes. Adequado para estabelecimentos com um volume de serviço médio, onde a durabilidade e o design funcional são essenciais para o mise en place diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço NITRUM garante um fio mais duradouro e resistente à corrosão, mesmo com uso frequente em ambientes de cozinha profissional. O cabo ergonómico em polipropileno oferece uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga do utilizador durante longos períodos de serviço. O design discreto e funcional adapta-se a diversas configurações de mesa.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina destas facas de mesa?

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

Qual o tipo de fio da lâmina?

O fio é liso, ideal para cortar carnes sem as danificar, proporcionando um corte limpo e preciso.

O material do cabo é resistente para uso profissional?

Sim, o cabo é feito de polipropileno, um material resistente a choques, temperaturas e à lavagem em máquina industrial, garantindo durabilidade em cozinhas profissionais.

Quantas facas vêm neste conjunto?

Este conjunto inclui 4 facas de mesa, perfeitas para equipar mesas em restaurantes ou para ter um stock adequado em estabelecimentos de média dimensão.

O design destas facas é adequado para hotéis de luxo?

O design é funcional e discreto, sendo mais adequado para estabelecimentos como steakhouses, churrasqueiras ou restaurantes tradicionais portugueses, onde a robustez e a eficiência são prioridade, em vez de hotéis de luxo que podem procurar designs mais

ornamentados.