

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca de Carne 115mm Aço Inoxidável Nitrum Cabo POM

Informacoes do Produto

SKU:	AR375000	Modelo:	375000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002375002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	375000
EAN	8421002375002

Descricao Resumida

Faca de carne profissional com lâmina de 115mm em aço inoxidável Nitrum e cabo em polioximetileno (POM), ideal para cortes precisos e durabilidade em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Confere um toque de elegância à mesa com a faca de carne Arcos Série Regia, ideal para cortes precisos em qualquer serviço. Com lâmina em aço inox martensítico e cabo em polioximetileno (POM) preto com detalhes dourados, alia durabilidade e design sofisticado.

faca de carne — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico Nitrum®
Tipo de Aço	Alto teor de cromo, excelente resistência à corrosão
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Cor do Cabo	Preto e Dourado
Série	Regia
Comprimento da Lâmina	4.5 polegadas
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de hotelaria, unidades de turismo e buffets de hotel que servem carnes, esta faca garante um corte limpo e preciso. Para o proprietário de restaurante que valoriza a apresentação e a funcionalidade, a Série Regia eleva a experiência gastronômica.

Porquê Escolher Esta Faca de Carne

A lâmina em aço inox Nitrum® de alta performance assegura um fio duradouro e resistência à corrosão, essencial para o uso contínuo em cozinhas profissionais. O cabo ergonômico em POM oferece uma pega segura e confortável, mesmo durante o serviço mais intenso, distinguindo-se pela

sua durabilidade e facilidade de limpeza.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de carne?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico Nitrum®, conhecido pela sua dureza, durabilidade e excelente resistência à corrosão.

Que tipo de cabo possui esta faca da Série Regia?

O cabo é feito de polioximetileno (POM), um material resistente e ergonómico, com um acabamento elegante em preto e dourado.

Qual a adequação desta faca para uso profissional contínuo?

Sim, a construção com aço Nitrum® e o cabo robusto em POM tornam esta faca ideal para uso intensivo em ambientes de restauração.

Qual o comprimento da lâmina e o seu propósito?

A lâmina tem 4.5 polegadas de comprimento, um tamanho versátil perfeitamente adequado para cortar diferentes tipos de carne com precisão e facilidade durante o serviço à mesa.

Esta faca requer alguma manutenção especial?

Recomenda-se a lavagem manual para preservar a integridade da lâmina e do cabo. A resistência à corrosão do aço Nitrum® facilita a limpeza, mas evitar a máquina de lavar louça prolonga a vida útil do fio e do acabamento.