

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 Aço Inoxidável Lâmina Serrilhada 110 mm para Sobremesa

Informacoes do Produto

SKU:	AR460100	Modelo:	460100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002460104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	460100
EAN	8421002460104

Descricao Resumida

Faca de mesa em aço inoxidável monobloco com lâmina serrilhada de 110 mm, ideal para sobremesas em restaurantes e hotelaria. Design ergonómico e alta durabilidade.

Descricao Completa

Facas de mesa com lâmina serrilhada de 110mm em aço inoxidável martensítico, ideais para sobremesas em restaurantes e hotéis. O design monobloco com cabo ergonómico garante conforto e durabilidade, servindo em média 12 peças por embalagem.

facas de mesa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico
Comprimento da Lâmina	110 mm
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Construção	Monobloco
Material do Cabo	Variado (Madeira Comprimida, Aço Inoxidável, Polipropileno)
Fixação do Cabo	Remaches (Aço Inoxidável, Latão) ou Machihembrados (Alumínio)
Coleção	Monobasic
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou gestor de hotel que procura talheres fiáveis e esteticamente agradáveis para o serviço de sobremesas. Ideais para estabelecimentos com ementas variadas, desde pastelarias a restaurantes tradicionais portugueses, garantindo uma apresentação cuidada à mesa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina serrilhada em aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo assegura um corte eficaz em sobremesas e uma excelente resistência à corrosão, mantendo a aparência profissional ao longo do tempo. A construção monobloco e o cabo ergonómico, disponível em diversos materiais, proporcionam conforto no manuseamento e durabilidade mesmo em ambientes de cozinha profissional com uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina destas facas de mesa?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável martensítico, conhecido pelo seu alto teor de cromo e excelente resistência à corrosão.

Que tipo de cabo estas facas possuem?

Os cabos podem ser feitos de diversos materiais, incluindo madeira comprimida, aço inoxidável e polipropileno, com remaches de aço inoxidável/latão ou machihembrados de alumínio, dependendo do modelo específico.

São adequadas para o serviço contínuo em restaurantes movimentados?

Sim, a construção monobloco e a robustez dos materiais garantem durabilidade e fiabilidade para o serviço contínuo em estabelecimentos com elevado volume de clientes.

Qual a quantidade mínima de encomenda destas facas?

A quantidade mínima de pedido para este modelo é de 12 unidades, sendo que cada faca vem numa funda individual dentro da caixa.

Estas facas são vendidas em caixas ou individualmente?

As facas são vendidas em caixas de 12 peças, com cada unidade protegida numa funda individual para garantir a sua apresentação e integridade.