

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Garfo para Bolo em Aço Inoxidável 18/0 – Conjunto 12 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE764466	Modelo:	764466
Marca:	HENDI	EAN:	8711369764466

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	764466
EAN	8711369764466
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 12 garfos para bolo em aço inoxidável 18/0, ideal para serviço de sobremesas. Durabilidade e higiene, com 136mm de comprimento.

Descricao Completa

Garantindo a apresentação impecável de sobremesas, este conjunto de garfos para bolo em aço inoxidável 18/0 oferece a resistência e higiene essenciais para o uso contínuo em ambientes profissionais. Concebidos para o serviço diário, resistem à corrosão e mantêm o brilho, fundamentais para a reputação de qualquer estabelecimento.

garfo de bolo — garfo para bolo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/0
Comprimento	136 mm
Largura	20 mm
Altura	15 mm
Peso Líquido por Unidade	~0,019 kg
Unidades por Embalagem	12

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de cafeteria ou pastelaria que procura otimizar a mise en place para o serviço de sobremesas diário, este conjunto de garfos para bolo é uma escolha inteligente. É igualmente adequado para cantinas escolares ou empresariais, e pequenos restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que valorizam a durabilidade e a facilidade de manutenção dos seus talheres de sobremesa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de aço inoxidável 18/0 para estes garfos assegura uma excelente resistência à corrosão e uma longevidade superior, mesmo com a lavagem frequente em máquinas de lavar loiça

profissionais. Este conjunto de 12 unidades oferece um equilíbrio ideal entre custo e qualidade, minimizando a necessidade de substituições constantes e mantendo a uniformidade no serviço de mesa em estabelecimentos de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter os garfos de bolo para prolongar a sua vida útil??

Para preservar o brilho e a higiene dos garfos em aço inoxidável 18/0, recomenda-se a lavagem imediata após o uso. Podem ser lavados em máquina de lavar loiça profissional, utilizando detergentes neutros e secagem completa para evitar manchas de água ou corrosão.

Este conjunto de 12 garfos é suficiente para um café com cerca de 50 lugares??

Para um café com 50 lugares e um serviço contínuo de sobremesas, um único conjunto de 12 garfos pode ser insuficiente durante períodos de maior afluência. Recomenda-se a aquisição de 2 a 3 conjuntos para assegurar uma rotação adequada e evitar a escassez de talheres limpos durante o rush.

O aço inoxidável 18/0 é adequado para ambientes profissionais com uso intensivo??

Sim, o aço inoxidável 18/0 é uma liga robusta e económica, perfeitamente adequada para o uso intensivo em restaurantes e pastelarias. Oferece boa resistência à corrosão e é fácil de manter, sendo uma escolha popular para talheres que precisam de suportar lavagens frequentes e o desgaste diário.

Os garfos são empilháveis para otimizar o espaço de armazenamento??

Com um design padrão para talheres, os garfos de bolo podem ser facilmente empilhados em cestos de talheres ou gavetas, contribuindo para a organização eficiente do espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço.

Existe alguma recomendação para evitar que os garfos escureçam ou manchem??

Para prevenir o escurecimento ou manchas, evite o contacto prolongado dos garfos com alimentos ácidos ou salgados, e não os deixe de molho por longos períodos. Seque-os completamente após a lavagem para remover qualquer resíduo de água, especialmente em zonas com água dura.