

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



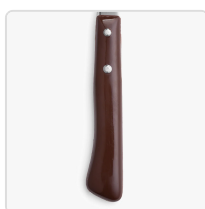
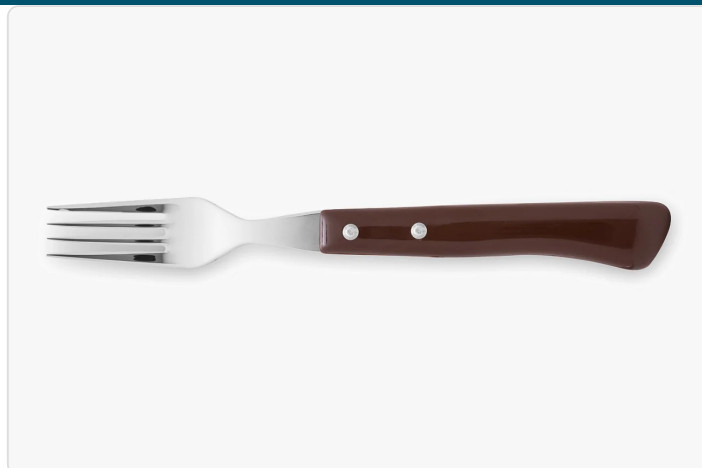
Hotelequip.pt

Garfo de Carne Aço Inoxidável 18/10, 200 mm, Cabo Nylon Castanho

Informacoes do Produto

SKU:	AR804100	Modelo:	804100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002804106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	804100

EAN	8421002804106
Cor	Castanho
Material	Inox

Descricao Resumida

Garfo de carne profissional em aço inoxidável 18/10 e cabo de nylon castanho, com 200 mm. Ideal para uso intensivo em restaurantes e hotelaria, garantindo durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Facas de mesa profissionais de alta durabilidade, com lâmina em aço inox 18/10 martensítico e cabo ergonómico em nylon, ideais para o serviço contínuo em restaurantes e hotelaria.

facas de mesa — Características Técnicas

Comprimento Total	200 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Martensítico 18/10
Material do Cabo	Nylon Duradouro
Cor do Cabo	Castanho
Quantidade Mínima de Encomenda	24 unidades
Coleção	Steak basics

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de carne, churrasqueiras e buffets que procuram talheres robustos e com design apelativo. Para o Chef de cozinha que gere um volume elevado de serviço, estes talheres garantem durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o dia-a-dia de uma cozinha profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço inoxidável 18/10 garante resistência à corrosão e manutenção do fio, enquanto o cabo em nylon proporciona uma pega confortável e segura, suportando o uso intensivo e lavagens frequentes em ambiente profissional. A quantidade mínima de encomenda de 24 unidades torna-as uma opção económica para renovar o serviço de mesa de estabelecimentos com grande afluência.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina destas facas de mesa?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade.

Qual a composição do cabo e qual a sua vantagem?

O cabo é feito de nylon duradouro, oferecendo uma pega segura e ergonómica, além de resistir ao uso intensivo e a lavagens frequentes em ambiente profissional.

Qual o comprimento destas facas de mesa?

As facas de mesa possuem um comprimento total de 200 mm, um tamanho standard ideal para a maioria dos pratos.

Estas facas são adequadas para que tipo de estabelecimentos?

São especialmente adequadas para restaurantes de carne, churrasqueiras, buffets, e qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria que necessite de talheres robustos e com um design funcional para uso intensivo.

Qual a quantidade mínima de compra?

A quantidade mínima de encomenda é de 24 unidades, o que as torna uma opção vantajosa para equipar ou renovar o serviço de mesa de estabelecimentos com maior volume de clientes.