

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Garfo de Sobremesa Aço Inoxidável 18/10 Monobloco 150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR560400	Modelo:	560400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002560408

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	560400

EAN	8421002560408
Material	Inox

Descricao Resumida

Garfo de sobremesa monobloco de 150 mm em aço inoxidável 18/10, com 3 mm de espessura. Ideal para uso profissional intensivo, resistente à corrosão e lavagem.

Descricao Completa

Este garfo de sobremesa monobloco de 150 mm é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	150 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Espessura	3 mm
Construção	Monobloco
Coleção	Berlin

Aplicações Profissionais

Este garfo de sobremesa é uma escolha robusta e elegante para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com serviço de mesa, cafés com ementa de sobremesas, hotéis, e serviços de catering para eventos. A sua construção monobloco e o design clássico adaptam-se bem a ambientes que valorizam a durabilidade e a apresentação.

Garfo de Sobremesa — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável 18/10 confere a este garfo uma resistência superior à corrosão e à deformação, mesmo com uso intensivo e lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça profissionais. O design inspirado em linhas ovais proporciona um toque de elegância e conforto no manuseamento. A espessura de 3 mm contribui para a sua robustez e estabilidade, tornando-o ideal para o dia a dia em qualquer serviço de mesa profissional.

Qual a durabilidade esperada deste garfo em ambiente profissional?

A construção em aço inoxidável 18/10 e o design monobloco garantem uma durabilidade excepcional, suportando o uso contínuo e as exigências de lavagem em cozinhas profissionais.

Este garfo pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, este garfo é totalmente seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, mantendo o seu brilho e resistência à corrosão.

Qual a vantagem da construção monobloco?

A construção monobloco significa que o garfo é forjado a partir de uma única peça de aço, o que aumenta significativamente a sua resistência a dobras e quebras, tornando-o mais robusto e durável.

O material 18/10 é resistente a manchas?

O aço inoxidável 18/10 possui um alto teor de cromo e níquel, o que lhe confere uma excelente resistência à corrosão e a manchas, mesmo em contacto com alimentos ácidos.

Este garfo é adequado para uso em hotéis e catering?

Absolutamente. O seu design elegante e a sua robustez tornam-no ideal para hotéis, restaurantes de alta gastronomia e serviços de catering que procuram talheres de qualidade superior e durabilidade.