

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 rápido
ao produto



Colheres de Mesa Aço Inoxidável 18/10 Monobloco 180mm — Conjunto 3 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	AR574400	Modelo:	574400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002574405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	574400
EAN	8421002574405
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 3 colheres de mesa monobloco em aço inoxidável 18/10, com 180mm de comprimento. Ideal para uso intensivo em restaurantes e hotelaria, garantindo durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Este conjunto de 3 colheres de mesa, com 180mm de comprimento, é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta resistência, garantindo durabilidade e um excelente desempenho em ambientes profissionais exigentes.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Colher de Mesa
Material	Aço Inoxidável 18/10
Construção	Monobloco
Comprimento	180 mm
Conjunto	3 Peças
Coleção	Toscana

Aplicações Profissionais

Estas colheres de mesa são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, a pastelarias com serviço de refeições, cantinas empresariais e hotéis. A sua robustez torna-as adequadas para uso diário intensivo em

qualquer ambiente de serviço de mesa.

Colheres de Mesa — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Design sóbrio e elegante que se adapta a diversas decorações de mesa.
- Fácil de limpar e compatível com lavagem em máquinas de loiça profissionais.
- Proporciona uma experiência de refeição confortável e higiénica para os clientes.
- Ideal para uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nestas colheres?

Estas colheres são fabricadas em aço inoxidável austenítico 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

São adequadas para lavagem em máquina de loiça profissional?

Sim, o aço inoxidável 18/10 confere a estas colheres uma excelente resistência, tornando-as perfeitamente adequadas para lavagem frequente em máquinas de loiça industriais, sem comprometer a sua integridade ou brilho.

Qual a vantagem da construção monobloco?

A construção monobloco significa que a colher é forjada a partir de uma única peça de aço, eliminando pontos de soldadura ou união. Isto resulta numa peça mais robusta, resistente a deformações e com maior durabilidade, ideal para o uso intensivo em restauração.

Este conjunto é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Devido à sua robustez e design versátil, estas colheres são ideais para restaurantes, cafés, pastelarias, cantinas, hotéis, e qualquer estabelecimento que necessite de talheres duráveis e de fácil manutenção para o serviço de mesa.

Qual o comprimento destas colheres de mesa?

Cada colher de mesa deste conjunto tem um comprimento total de 180 mm, um tamanho padrão e confortável para a maioria das refeições. ?