

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: 23/07/2026

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



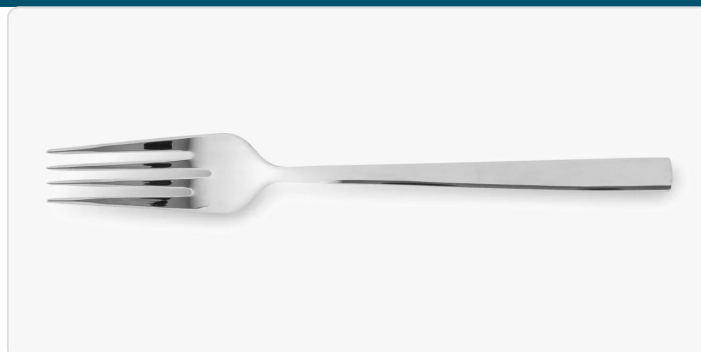
Acesso rapido
ao produto

Garfo de Peixe 195 mm em Aço Inoxidável Monobloco para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	AR586300	Modelo:	586300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002586309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	586300
EAN	8421002586309

Material

Inox

Descrição Resumida

Garfo de peixe profissional de 195 mm, fabricado em aço inoxidável 18/10 monobloco. Design Capri robusto e durável, ideal para restaurantes e hotelaria. Fácil de limpar.

Descrição Completa

Eleve a experiência de refeição com o Tenedor de Pescado Arcos Capri, uma peça de talher com 195mm em Aço Inoxidável 18/10, concebida para oferecer durabilidade excepcional e um corte superior em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante desempenho contínuo nos serviços mais exigentes.

Tenedor de Pescado Arcos Capri — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Linha/Coleção	Capri
Tipo de Construção	Monoblock
Comprimento Total	195 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes tradicionais portugueses e marisqueiras que procuram talheres com um toque de elegância e funcionalidade superior. O Chef de cozinha que gere um serviço contínuo beneficia da resistência e do fio de serra que assegura um corte limpo, mantendo a qualidade da apresentação em cada prato.

Porquê Escolher Este Equipamento

O Tenedor de Pescado Arcos Capri destaca-se pelo seu fio de serra especial, que não só melhora a qualidade do corte como também confere resistência e durabilidade excepcionais ao talher. A construção monoblock e o acabamento em aço inoxidável 18/10 asseguram uma higiene impecável e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo como cozinhas profissionais e serviços de banquetes.

Perguntas Frequentes

Este tenedor de pescado é adequado para uso em restaurantes com grande volume de serviço?

Sim, o Tenedor de Pescado Arcos Capri, com a sua construção monoblock em Aço Inoxidável 18/10 e fio de serra especial, foi concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais e serviços de grande volume.

Qual a principal vantagem do material Aço Inoxidável 18/10 neste talher?

O Aço Inoxidável 18/10 oferece uma elevada resistência à corrosão e oxidação, garantindo a durabilidade, a higiene e a manutenção do brilho do talher mesmo após múltiplos ciclos de lavagem em ambientes profissionais.

A construção monoblock deste tenedor de peixe confere alguma vantagem específica?

Sim, a construção monoblock significa que o cabo e a lâmina são feitos de uma única peça de metal, o que aumenta significativamente a robustez, a durabilidade e a facilidade de limpeza, eliminando juntas onde a sujidade se possa acumular.

O fio de serra deste talher necessita de manutenção especial?

A manutenção é a standard para talheres de aço inoxidável. O fio de serra especial foi concebido para manter a sua eficácia e resistência ao corte por um longo período, com a limpeza habitual sendo suficiente para garantir a sua longevidade.

É necessário encomendar múltiplos deste tenedor de peixe, mesmo para um restaurante pequeno?

A quantidade mínima de encomenda é de 12 unidades, o que é ideal para garantir que tem sempre peças suficientes disponíveis para o serviço, mesmo durante picos de movimento ou para cobrir perdas ocasionais.