

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 rapido
ao produto



Colher de Mesa 210 mm Aço Inoxidável 18/10 Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR586000	Modelo:	586000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002586002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	586000
EAN	8421002586002
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher de mesa robusta de 210 mm, fabricada em aço inoxidável 18/10 com construção monobloco, ideal para uso intensivo em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

A colher de mesa Arcos Série Capri, com 210 mm e fabrico em aço inoxidável 18/10, combina durabilidade com um design elegante para uso diário em qualquer serviço. O seu design monobloco garante solidez, enquanto o acabamento especial na lâmina confere resistência e um corte superior, elevando a experiência do comensal sem comprometer a eficiência da equipa em momentos de maior afluência.

colher de mesa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Coleção	Capri
Dimensões	210 mm
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de serviço contínuo, pastelarias e unidades de hotelaria que procuram sofisticação sem sacrificar a robustez. Para o Chef de cozinha que gere um restaurante com 80 covers, a fiabilidade desta colher garante um mise en place impecável mesmo durante os horários de maior pico de serviço, assegurando a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Série Capri distingue-se pelo seu design monobloco e a qualidade superior do aço 18/10, oferecendo uma resistência excecional ao desgaste e à corrosão, ideal para a lavagem intensiva em ambientes profissionais. O acabamento especial na lâmina, um processo de perlado, garante uma maior durabilidade do fio e uma experiência de corte aprimorada, conferindo um toque de distinção a

qualquer mesa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão e oxidação, garantindo a durabilidade e a higiene do talher mesmo após repetidas lavagens em máquinas industriais e contacto com diversos alimentos.

Este talher é adequado para uso intensivo em restaurantes?

Sim, a construção monobloco e o aço 18/10 conferem a esta colher de mesa uma robustez excecional, tornando-a perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais e restaurantes.

O design da Série Capri é compatível com diferentes tipos de serviço?

Com linhas retas e suaves curvaturas, o design atual e elegante da Série Capri adapta-se facilmente a uma variedade de ambientes, desde o mais tradicional ao contemporâneo, complementando diversas ementas e estilos de apresentação.

Qual a importância do acabamento especial na lâmina?

O processo de perlado finaliza a lâmina conferindo-lhe um grande poder de corte e resistência, o que melhora a qualidade do corte e prolonga a vida útil do fio, assegurando uma experiência de utilização superior.

É necessário encomendar um mínimo de unidades?

Sim, para garantir a consistência e a disponibilidade para projetos de maior dimensão, a quantidade mínima de pedido para esta colher de mesa é de 12 unidades.