

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



Hotelequip.pt

Colher de Mesa Inox 18/10 para Hotelaria - 12 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	LA33101	Modelo:	LA33101
Marca:	LACOR	EAN:	8414271331015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA33101

EAN

8414271331015

Material

Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 12 colheres de mesa em aço inoxidável 18/10, com 1,8mm de espessura, ideal para uso intensivo em ambientes profissionais de restauração.

Descricao Completa

Este conjunto de 12 colheres de mesa em aço inoxidável 18/10, com 1,8mm de espessura, foi concebido para resistir ao uso diário e intensivo em ambientes de restauração profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Quantidade	12 peças
Material	Aço Inoxidável 18/10
Espessura	1,8 mm

Aplicações Profissionais

Estas colheres de mesa são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem talheres robustos e de fácil manutenção. Perfeitas para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, snack-bares, cantinas empresariais e escolares, bem como para serviços de catering e hotéis que procuram uma solução económica e duradoura para o serviço de sala. A sua resistência torna-as adequadas para o uso diário em ambientes de alta rotação.

Colher de Mesa Inox — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricadas em aço inoxidável 18/10, estas colheres oferecem excelente resistência à corrosão, manchas e deformações, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- Higiene e Fácil Limpeza:** O material liso e não poroso do inox 18/10 facilita a limpeza e a desinfecção, sendo apto para máquinas de lavar loiça industriais, crucial para manter os padrões de higiene.

- **Design Funcional:** Com uma espessura de 1,8mm, proporcionam um equilíbrio adequado entre robustez e manuseamento confortável para os clientes.
- **Relação Qualidade/Preço:** A compra em conjuntos de 12 peças oferece uma solução prática e económica para reabastecer ou iniciar o seu stock de talheres.
- **Versatilidade:** Adequadas para qualquer tipo de refeição principal, desde sopas a pratos de carne ou peixe, adaptando-se a diversas ementas.

Qual a diferença entre inox 18/10 e outros tipos de inox?

O inox 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, o que lhe confere uma resistência superior à corrosão e um brilho mais duradouro, sendo o padrão de qualidade para talheres profissionais.

Estas colheres podem ser lavadas em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente e perfeitamente adequado para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, suportando ciclos de lavagem frequentes e altas temperaturas.

A espessura de 1,8mm é suficiente para uso profissional?

Sim, 1,8mm é uma espessura comum e robusta para talheres de uso diário em restauração, oferecendo boa resistência sem ser excessivamente pesada, ideal para o manuseamento constante.

O conjunto inclui quantas colheres?

Cada embalagem contém 12 colheres de mesa, o que permite uma gestão eficiente do stock e substituição de peças conforme necessário.

São adequadas para qualquer tipo de estabelecimento de restauração?

Sim, devido à sua durabilidade, higiene e design funcional, são uma escolha versátil para restaurantes, cafés, cantinas, hotéis e qualquer negócio que necessite de talheres resistentes para o serviço de mesa.

?