

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 rapido
ao produto



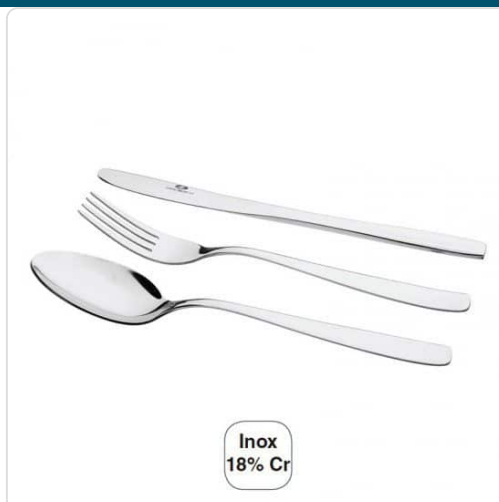
Hotelequip.pt

Faca de Mesa em Inox para Hotelaria – Conjunto de 12 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	LA33103	Modelo:	LA33103
Marca:	LACOR	EAN:	8414271331039

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA33103
EAN	8414271331039
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de mesa robusta em inox 18/10, ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração. Conjunto prático de 12 peças para equipar o seu serviço de sala.

Descricao Completa

Adquira o conjunto de 12 facas de mesa em Inox 18/10, com 1,8mm de espessura, ideais para o serviço em restaurantes e hotelaria, garantindo durabilidade e um toque de elegância em cada refeição.

faca de mesa — Características Técnicas

Quantidade	12 peças
Material	Inox 18/10
Espessura	1,8mm
Medidas	209 x 17 x 5 mm
Peso Unitário	67 g

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes tradicionais, hotéis e serviços de catering que necessitam de talheres robustos e esteticamente agradáveis para o serviço diário. Perfeito para bares e snack-bares que procuram um upgrade na apresentação sem comprometer a funcionalidade e o custo-benefício em cada serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em Inox 18/10 confere elevada resistência à corrosão e durabilidade, mantendo o brilho após múltiplas lavagens. A espessura de 1,8mm garante uma sensação de solidez na mão do cliente, superior a talheres mais finos, elevando a percepção de qualidade do serviço prestado.

Perguntas Frequentes

Este conjunto é adequado para uso em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o Inox 18/10 é altamente resistente e adequado para ciclos de lavagem industrial, mantendo a integridade e o acabamento.

Qual a diferença entre este modelo e outros talheres mais económicos?

A principal diferença reside na espessura do material (1,8mm) e na qualidade do Inox 18/10, que proporcionam maior durabilidade, resistência à deformação e um acabamento superior em comparação com talheres mais finos ou de aço inoxidável de menor qualidade.

As facas mantêm o fio de corte ao longo do tempo?

Estas facas são concebidas para corte de mesa, não para preparação. A sua capacidade de corte mantém-se adequada para o uso pretendido com a manutenção adequada.

Quantas unidades vêm em cada conjunto?

Cada conjunto inclui 12 facas de mesa, ideais para equipar mesas de restaurantes, hotéis ou eventos.

Qual o peso e as dimensões de cada faca?

Cada faca mede 209 x 17 x 5 mm e tem um peso de 67 gramas, oferecendo um equilíbrio confortável na mão.