

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Garfo de Trinchar Profissional 32 cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA49017	Modelo:	LA49017
Marca:	LACOR	EAN:	8414271490170

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA49017
EAN	8414271490170

Descricao Resumida

Garfo de trincar profissional de 32 cm, ideal para manusear e cortar carnes com segurança e precisão em cozinhas profissionais, restaurantes e eventos de catering.

Descricao Completa

Este garfo de trincar profissional é uma ferramenta essencial para manusear e cortar peças de carne de grande dimensão, garantindo estabilidade e segurança durante o processo de preparação e serviço em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	320 x 40 x 25 mm
Peso	0.11 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, talhos, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de um utensílio robusto para o corte e manuseamento de grandes peças de carne assada, grelhada ou cozinhada. Essencial em qualquer área de preparação ou linha de serviço.

Garfo de Trincar — Principais Vantagens

- Estabilidade Superior:** Permite fixar firmemente a carne, facilitando cortes precisos e uniformes.
- Segurança no Manuseamento:** O seu comprimento e design protegem as mãos do calor e da lâmina da faca.
- Durabilidade:** Construído para resistir ao uso intensivo e às exigências de uma cozinha profissional.
- Higiene Otimizada:** Fácil de limpar e manter, contribuindo para os padrões de segurança alimentar.
- Versatilidade:** Adequado para diversos tipos de carnes e preparações culinárias.

Para que tipo de carne é mais adequado este garfo?

Este garfo é ideal para manusear e fixar peças de carne de grande dimensão, como assados, pernis, frangos inteiros ou peças de churrasco, facilitando um corte preciso e seguro.

Como garantir a higiene e durabilidade deste utensílio?

Para garantir a higiene, o garfo deve ser lavado e desinfetado após cada utilização. A durabilidade é assegurada pela sua construção robusta, geralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e ao uso frequente.

Este garfo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção e design são pensados para a robustez e resistência necessárias ao uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional, como restaurantes, cantinas e serviços de catering.

Quais as vantagens de um garfo de trincar longo?

Um garfo de trincar mais longo oferece maior alcance e segurança, mantendo as mãos afastadas da lâmina da faca e da carne quente. Proporciona também melhor alavancagem e controlo ao fixar peças grandes.

Pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

Sim, a maioria dos garfos de trincar profissionais é fabricada em materiais que permitem a lavagem segura em máquinas de lavar louça industriais, otimizando a higiene e a eficiência operacional.