

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

Garfo Inox 18/10 Monobloco para Serviço, 33.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62605	Modelo:	LA62605
Marca:	LACOR	EAN:	8414271626050

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62605
EAN	8414271626050
Material	Inox

Descricao Resumida

Garfo profissional monobloco em aço inoxidável 18/10, com 33.5 cm de comprimento. Ideal para serviço de buffet e manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este garfo profissional em aço inoxidável 18/10, com 33.5 cm de comprimento, apresenta uma construção monobloco robusta para garantir durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional e serviço de mesa.

Características Técnicas

Comprimento	33.5 cm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Construção	Monobloco

Aplicações Profissionais

Ideal para o serviço de buffet em hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, e para o manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais. Adequado para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e estabelecimentos de catering que exigem utensílios robustos e higiênicos para servir.

Garfo Inox Monobloco — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, resistente à corrosão e ao desgaste diário.
- Construção Monobloco:** Peça única sem soldaduras ou uniões, eliminando pontos fracos e facilitando a limpeza.
- Higiene Otimizada:** Superfície lisa e não porosa que impede a acumulação de resíduos e bactérias, essencial em ambientes profissionais.
- Versatilidade de Uso:** Perfeito para servir uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais e massas.
- Manuseamento Confortável:** Design ergonómico que proporciona uma pega segura e confortável durante o serviço prolongado.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de um garfo monobloco?

A construção monobloco significa que o garfo é forjado a partir de uma única peça de metal, sem soldaduras. Isto confere-lhe maior resistência, durabilidade e elimina pontos onde sujidade ou bactérias se possam acumular, tornando-o mais higiénico e fácil de limpar.

Este garfo é adequado para máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente e foi concebido para suportar os ciclos intensivos de lavagem e os detergentes utilizados em máquinas de lavar louça profissionais, mantendo o seu brilho e integridade.

Qual a diferença entre Inox 18/10 e outros tipos de aço inoxidável?

O Inox 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel. Esta composição confere-lhe uma resistência superior à corrosão, um brilho mais duradouro e maior durabilidade em comparação com aços inoxidáveis com menor teor de níquel, como o 18/0. É o padrão de excelência para utensílios de cozinha profissional.

Este garfo é pesado ou leve para manusear?

Apesar da sua construção robusta e monobloco, o garfo é concebido para um equilíbrio ideal entre peso e ergonomia, garantindo um manuseamento confortável e eficiente mesmo durante longos períodos de serviço.

Pode ser usado para servir alimentos quentes e frios?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material inerte e resistente a variações de temperatura, tornando este garfo perfeitamente adequado para servir tanto alimentos quentes como frios sem qualquer risco de alteração ou contaminação.