

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 rápido
ao produto



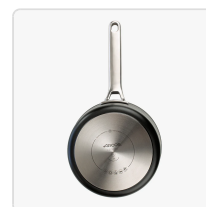
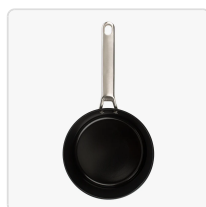
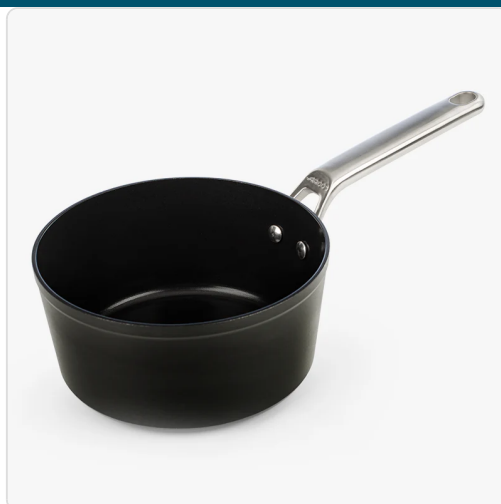
Hotelequip.pt

Concha Antiaderente Cerâmica 16 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR717220	Modelo:	717220
Marca:	Arcos	EAN:	8421002015786

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	717220

EAN	8421002015786
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha antiaderente cerâmica de 16 cm, ideal para servir e manusear alimentos em cozinhas profissionais. Garante fácil limpeza e alta durabilidade para uso diário.

Descricao Completa

Esta concha antiaderente da série Samoa, com 16 cm de diâmetro, é concebida para oferecer precisão e conforto na confecção diária em cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável com revestimento cerâmico antiaderente, combina durabilidade e facilidade de uso, sendo ideal para o serviço contínuo.

concha antiaderente — Características Técnicas

Diâmetro	16 cm
Coleção	Samoa
Material	Aço inoxidável com revestimento cerâmico antiaderente
Quantidade Mínima de Encomenda	1 unidade

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelarias, snack-bares e restaurantes com serviço contínuo, esta concha de 16 cm facilita a dosagem precisa de molhos, sopas ou sobremesas. Para o profissional de catering que necessita de utensílios fiáveis durante eventos de grande dimensão, garantindo eficiência e higiene na manipulação de alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de aço inoxidável com um revestimento cerâmico antiaderente assegura uma limpeza fácil e previne a aderência dos alimentos, otimizando o tempo de serviço. O diâmetro de 16 cm permite uma extração eficiente de porções, contribuindo para o controlo de custos e a consistência da ementa em estabelecimentos com elevada produção.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta concha?

A concha é fabricada em aço inoxidável com um revestimento cerâmico antiaderente, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

Qual a utilidade do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente impede que os alimentos se colem à superfície, facilitando a limpeza e agilizando o serviço, especialmente em ambientes de alta exigência.

Este utensílio é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, snack-bares, restaurantes com serviço contínuo, unidades de catering e qualquer cozinha profissional que necessite de precisão na dose e facilidade de manuseamento.

Qual a vantagem do diâmetro de 16 cm?

O diâmetro de 16 cm permite a extração de porções generosas e consistentes de molhos, sopas, purés ou outros acompanhamentos, auxiliando no controlo de porcionamento e na eficiência do serviço.

A marca Arcos tem tradição em cutelaria?

Sim, a Arcos é uma marca espanhola com uma longa tradição na produção de cutelaria e utensílios de cozinha de qualidade profissional, conhecida pelo seu saber-fazer e fiabilidade.