

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

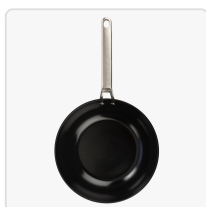
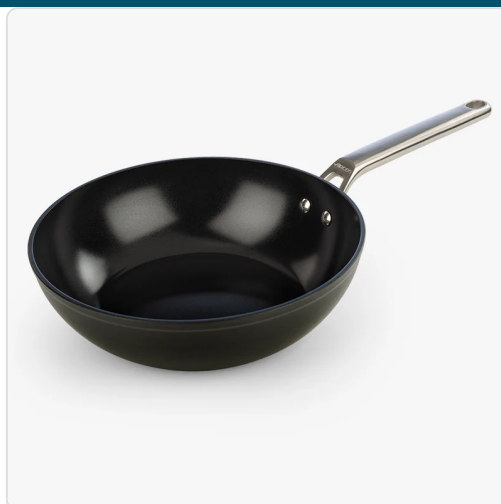


Wok Antiaderente Cerâmico 28 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR717520	Modelo:	717520
Marca:	Arcos	EAN:	8421002015816

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	717520
EAN	8421002015816
Diâmetro	21–30 cm
Material	Antiaderente

Descricao Resumida

Wok de 28 cm com revestimento cerâmico antiaderente, ideal para saltear e fritar em cozinhas profissionais. Garante distribuição uniforme do calor e limpeza simplificada.

Descricao Completa

A wok antiaderente Arcos Samoa de 28 cm oferece desempenho fiável para confecções rápidas em cozinhas profissionais. Confeccionada com materiais de alta durabilidade e um revestimento cerâmico antiaderente, esta wok simplifica a preparação de pratos asiáticos e salteados durante os momentos de maior movimento num restaurante ou snack-bar.

wok antiaderente — Características Técnicas

Diâmetro	28 cm
Coleção	Samoa
Material	Antiaderente Cerâmico
Quantidade Mínima de Pedido	1 unidade

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes de cozinha asiática ou tradicional portuguesa que necessitam de uma wok fiável para preparações rápidas. Perfeita para estabelecimentos com alta rotatividade de clientes, como snack-bares e tascas, onde a eficiência na cozinha é crucial para responder ao rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A wok Arcos Samoa destaca-se pelo seu revestimento antiaderente cerâmico, que garante uma distribuição uniforme do calor e facilita a limpeza após o uso intensivo. A sua construção robusta, aliada ao diâmetro de 28 cm, permite confeccionar porções generosas, otimizando o tempo de preparação em cozinhas profissionais com alta exigência de produtividade.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste tipo de wok em ambientes profissionais?

A principal vantagem é a rapidez na confeção e a facilidade de limpeza devido ao revestimento antiaderente cerâmico, essenciais para manter a eficiência em cozinhas com alta demanda.

Este material antiaderente é adequado para uso com altas temperaturas?

Sim, o revestimento antiaderente cerâmico é concebido para suportar as temperaturas necessárias para saltear e confeccionar alimentos de forma eficaz em cozinhas profissionais.

O diâmetro de 28 cm é suficiente para um restaurante com 50 lugares?

Para confeções rápidas como noodles ou arroz salteado, o diâmetro de 28 cm é adequado para servir vários clientes durante o pico de serviço, especialmente se gerir bem a mise en place.

É necessário algum cuidado especial na limpeza após o uso intensivo?

Recomenda-se a limpeza com uma esponja macia e água morna com detergente neutro para preservar o revestimento antiaderente. Evite utensílios abrasivos que possam danificar a superfície.

A marca Arcos é conhecida por equipamentos de cozinha profissional?

A Arcos é uma marca espanhola com uma longa tradição na fabricação de cutelaria e utensílios de cozinha, reconhecida pela qualidade e durabilidade dos seus produtos para uso profissional.