

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

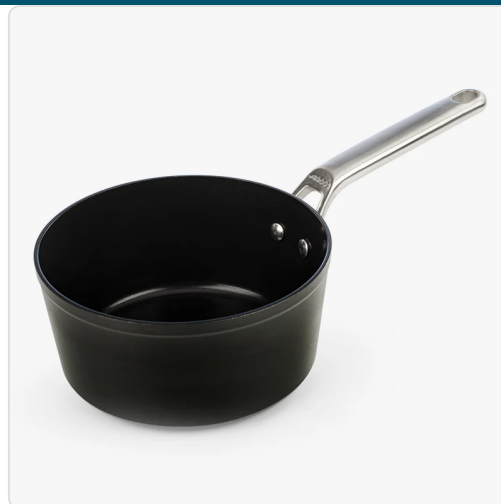


Concha Antiaderente Cerâmica 20 cm para Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR717320	Modelo:	717320
Marca:	Arcos	EAN:	8421002015793

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	717320
EAN	8421002015793
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha antiaderente cerâmica de 20 cm, ideal para manusear e servir alimentos em cozinhas profissionais. Garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza.

Descricao Completa

Esta concha Arcos Samoa de 20 cm, com revestimento cerâmico antiaderente, oferece precisão e conforto para o serviço em cozinhas profissionais. Ideal para o rush do serviço, garante um manuseamento fiável e duradouro, combinando a qualidade de uma marca com tradição em cutelaria com o saber-fazer da cozinha profissional portuguesa.

concha antiaderente — Características Técnicas

Diâmetro	20 cm
Coleção	Samoa
Revestimento	Cerâmico Antiaderente
Material	Aço inoxidável com revestimento cerâmico

Aplicações Profissionais

Ideal para o serviço em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias que servem pratos quentes e cafés com serviço de refeições. O Chef de cozinha que necessita de um utensílio fiável para porcionar molhos, sopas ou guarnições em momentos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

O revestimento cerâmico antiaderente desta concha Arcos Samoa minimiza a aderência de alimentos, facilitando a limpeza após o serviço e garantindo a higiene, essencial para o cumprimento das normas HACCP. O design ergonómico da pega proporciona conforto durante o uso continuado, reduzindo a fadiga do profissional.

Perguntas Frequentes

Esta concha é adequada para uso em cozinhas industriais com produção intensiva?

Sim, a construção em aço inoxidável com revestimento cerâmico garante durabilidade para uso diário em ambientes de restauração com elevada exigência.

O revestimento cerâmico é fácil de limpar?

Sim, a superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos de alimentos, permitindo uma limpeza rápida e eficiente, ideal para manter a higiene alimentar.

Qual a principal vantagem do revestimento cerâmico antiaderente?

A principal vantagem é a redução significativa da aderência dos alimentos, o que não só facilita a limpeza como também contribui para a preservação da integridade do revestimento a longo prazo.

A pega é ergonómica para um uso prolongado?

Sim, o design da pega foi concebido para oferecer um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante períodos extensos de utilização, minimizando a fadiga do utilizador.

Esta concha pode ser usada para servir molhos e guarnições quentes?

Sim, é perfeitamente adequada para servir molhos, sopas e guarnições quentes, graças à sua construção robusta em aço inoxidável e ao revestimento cerâmico que suporta temperaturas de serviço normais em cozinhas profissionais.

?