

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

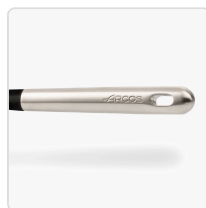


Colher de Servir Aço Inoxidável 330 mm | Resistente a 240°C

Informacoes do Produto

SKU:	AR685100	Modelo:	685100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002685101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	685100
EAN	8421002685101
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher de servir profissional em aço inoxidável de 330 mm, ideal para distribuição de alimentos. Resistente a 240°C e apta para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Facilite a sua operação diária com esta robusta colher de servir ARCOS, com 330 mm de comprimento, concebida em aço inoxidável para resistir a temperaturas de até 240°C e ser segura para utilização em máquinas de lavar loiça. Ideal para operações de restauração que exigem durabilidade e eficiência durante o serviço contínuo.

colher de servir — Características Técnicas

Comprimento	330 mm
Material	Aço Inoxidável
Resistência Térmica	Até 240°C
Segurança Alimentar	Apto para lava-loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e equipas de cozinha em restaurantes tradicionais, hotéis e serviços de catering que necessitam de utensílios fiáveis para o serviço de pratos quentes ou frios. A sua dimensão e resistência tornam-na perfeita para o manuseamento de porções generosas durante o pico de serviço, garantindo eficiência no *mise en place* e na reposição de buffets.

Colher de Servir — Principais Vantagens

A colher de servir ARCOS de 330 mm destaca-se pela sua construção integral em aço inoxidável, garantindo higiene e durabilidade, além de suportar temperaturas elevadas sem deformação. A sua compatibilidade com máquinas de lavar loiça profissional simplifica os processos de limpeza, assegurando a conformidade com as normas HACCP e a otimização do tempo da equipa em cozinhas de alta exigência.

Perguntas Frequentes

Esta colher é adequada para alimentos ácidos?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado na fabricação desta colher de servir ARCOS é resistente à corrosão, tornando-a segura para o manuseamento de alimentos ácidos sem alterar o sabor ou a integridade do alimento.

Qual a capacidade aproximada desta colher?

A descrição do produto não especifica a capacidade exata em mililitros, mas o seu comprimento de 330 mm sugere uma colher de servir robusta, ideal para porções de tamanho considerável, adequada para pratos principais ou acompanhamentos em contextos de restauração profissional.

Pode esta colher ser utilizada em contacto com alimentos quentes para confeção?

Sim, esta colher de servir foi concebida para resistir a temperaturas de até 240°C, sendo segura para manusear alimentos quentes em diversas aplicações de cozinha profissional, incluindo serviço direto de recipientes de confeção.

Qual a vantagem de comprar uma colher ARCOS em vez de uma genérica?

A ARCOS é uma marca líder em cutelaria e utensílios profissionais, conhecida pela sua qualidade e durabilidade. Esta colher beneficia de materiais selecionados e design ergonómico, garantindo um desempenho superior e uma vida útil mais longa em ambientes de cozinha profissional exigentes, comparativamente a alternativas genéricas de menor qualidade.

Como é a manutenção deste utensílio?

A manutenção é extremamente simples: a colher é totalmente apta para máquinas de lavar loiça profissionais, o que assegura uma higienização completa e eficiente. O material em aço inoxidável também permite uma limpeza fácil e rápida manualmente, se necessário.