

# 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

## Concha de Sopa Monobloco 280 mm em Aço Inoxidável 18/10

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | AR597000 | Modelo: | 597000        |
| Marca: | Arcos    | EAN:    | 8421002597008 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Arcos         |
| Modelo   | 597000        |
| EAN      | 8421002597008 |
| Material | Inox          |

## Descricao Resumida

Concha de sopa monobloco de 280 mm, fabricada em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene. Ideal para serviço de mesa profissional.

## Descricao Completa

A colher para sopa Arcos Série Lisboa, com 280 mm de comprimento, alia um design elegante em aço inoxidável 18/10 a uma construção monobloco robusta, ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e higiene. O seu acabamento polido e a espessura do material garantem uma peça de serviço resistente à corrosão e a ciclos intensivos de lavagem, mantendo a sua apresentação impecável mesmo em ambientes de alta exigência.

### Concha Sopa — Aplicações Profissionais

Perfeita para o gestor de F&B de um restaurante que necessita de utensílios de serviço com máxima higiene e resistência, ou para o chef de pastelaria que procura uma concha de sopa fiável para a confeção diária de cremes e caldos. Adequada para unidades de catering, buffets de hotelaria e até para estabelecimentos de menor dimensão como snack-bares, garantindo um serviço contínuo e de qualidade.

### Construção Monobloco — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável martensítico de uma só peça confere a esta concha uma solidez e higiene superiores, eliminando juntas onde bactérias possam acumular-se. O material 18/10 garante excelente resistência à corrosão e aos detergentes de máquinas de lavar loiça industriais, assegurando uma longevidade e manutenção de brilho excecionais, essenciais para cumprir normas HACCP.

### Características Técnicas

|                    |                                                                                          |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Coleção            | Lisboa                                                                                   |
| Comprimento        | 280 mm                                                                                   |
| Material Principal | Aço Inoxidável Martensítico (Corpo) / Aço Inoxidável Austenítico 18/10 (Restantes Peças) |

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Acabamento                     | Polido    |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 1 unidade |

### Perguntas Frequentes

|                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Esta concha para sopa é adequada para máquinas de lavar loiça industriais?</b>                                                                                                                                                      |
| Sim, o aço inoxidável 18/10 de alta qualidade é altamente resistente à corrosão e aos ciclos de lavagem intensivos, tornando esta concha ideal para ambientes de cozinha profissional.                                                 |
| <b>Qual a principal vantagem da construção monobloco?</b>                                                                                                                                                                              |
| A construção monobloco garante maior higiene, pois não possui juntas onde possam acumular-se resíduos ou proliferar bactérias, além de conferir uma maior durabilidade e solidez à peça.                                               |
| <b>Qual a linha de produto a que pertence esta concha?</b>                                                                                                                                                                             |
| A concha pertence à Série Lisboa da marca Arcos, conhecida pelo seu design que combina linhas clássicas e minimalistas com uma construção robusta para uso profissional.                                                               |
| <b>O aço utilizado garante resistência à corrosão?</b>                                                                                                                                                                                 |
| Sim, o corpo em aço inoxidável martensítico e as restantes peças em aço austenítico 18/10 são concebidos para oferecer um excelente comportamento perante a corrosão, assegurando a durabilidade em ambientes de cozinha profissional. |
| <b>Qual o comprimento desta concha de sopa?</b>                                                                                                                                                                                        |
| O comprimento total desta concha para sopa é de 280 mm, um tamanho versátil para servir porções adequadas em diversos tipos de estabelecimentos de restauração e hotelaria.                                                            |