

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 rápido
ao produto

Servidor de Lasanha Profissional Aço Inoxidável 175 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR614600	Modelo:	614600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002614606

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	614600
EAN	8421002614606

Descricao Resumida

Servidor de lasanha profissional em aço inoxidável de 175 mm, com cabo ergonómico. Essencial para servir porções de lasanha e pratos de forno com precisão e higiene em

cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O Arcos Servidor de Lasaña Profissional, com 175 mm de lâmina em aço inoxidável, é essencial para o serviço rápido e higiênico de pratos de massa em cozinhas profissionais. O seu design prático e o cabo ergonómico negro garantem conforto e controlo durante o pico de serviço em restaurantes e cantinas.

Servidor de Lasaña Profissional — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável
Comprimento Lâmina	175 mm
Cabo	Ergonómico Negro
Coleção	Gadgets profissionais
Quantidade Mínima de Pedido	6

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço contínuo de lasanha e outros pratos de massa, este utensílio de cozinha é uma ferramenta valiosa para chefs e cozinheiros. A sua robustez e design higiênico são adequados para estabelecimentos que servem entre 40 a 80 covers, garantindo eficiência na confeção e apresentação.

Servidor de Lasaña — Principais Vantagens

A lâmina de aço inoxidável de 175 mm oferece durabilidade e resistência à corrosão, cumprindo as normas de higiene alimentar. O cabo ergonómico negro proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de utilização, essencial em cozinhas profissionais de alta demanda.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina deste servidor de lasanha?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

Qual o comprimento da lâmina?

O comprimento da lâmina é de 175 mm, ideal para porções generosas de lasanha e outros pratos similares.

Este utensílio é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, cantinas, snack-bares e qualquer cozinha profissional que sirva pratos de massa, onde a eficiência e a higiene são prioritárias.

O cabo ergonómico melhora a performance no serviço?

Sim, o cabo ergonómico negro foi concebido para proporcionar uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado e em situações de serviço rápido.

Qual a quantidade mínima de pedido para este servidor de lasanha?

A quantidade mínima de pedido especificada é de 6 unidades, permitindo equipar cozinhas profissionais de forma económica.