

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Concha de Sopa Aço Inoxidável 18/10 Monobloco 280 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR562000	Modelo:	562000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002562006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	562000
EAN	8421002562006
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de sopa profissional em aço inoxidável 18/10, construção monobloco de 280 mm. Ideal para serviço de mesa em restaurantes e buffets.

Descricao Completa

Esta concha de sopa monobloco de 280 mm é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene para o serviço de mesa profissional em qualquer estabelecimento.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Comprimento Total	280 mm
Espessura	3 mm
Construção	Monobloco (peça única)

Aplicações Profissionais

Esta concha de sopa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering e eventos, bem como para o serviço de mesa em cafés com cozinha e pastelarias. A sua construção robusta garante um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo.

Concha de Sopa — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10 de 3 mm de espessura, oferece excelente resistência ao desgaste e à corrosão.
- **Higiene Otimizada:**** A construção monobloco elimina uniões e soldas, prevenindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza.
- **Resistência a Lavagens:**** Suporta lavagens frequentes em máquinas de lavar louça profissionais sem perder o brilho ou a integridade.
- **Manuseamento Confortável:**** O design equilibrado e o comprimento de 280 mm proporcionam um manuseamento seguro e eficiente.

- ****Versatilidade:**** Adequada para servir sopas, cremes e caldos em diversos tipos de recipientes e terrinas.

Qual a principal vantagem de uma concha monobloco?

A construção monobloco significa que a concha é feita de uma única peça de aço, o que lhe confere maior resistência estrutural e elimina pontos de solda onde a sujidade poderia acumular-se, facilitando a higiene.

Este material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de grau alimentar amplamente utilizado em cozinhas profissionais, conhecido pela sua resistência à corrosão e por ser inerte, não alterando o sabor dos alimentos.

A concha pode ser lavada em máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, suportando ciclos de alta temperatura e detergentes fortes.

Qual o comprimento ideal para uma concha de sopa profissional?

Um comprimento de 280 mm é considerado versátil, permitindo alcançar o fundo de panelas e terrinas de diferentes tamanhos, enquanto mantém uma distância segura do calor e proporciona um bom controlo.

É adequada para serviço em buffets?

Sim, o seu design robusto, a facilidade de limpeza e a resistência do aço inoxidável 18/10 tornam-na uma escolha excelente para o serviço contínuo e higiénico em buffets e eventos.