

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



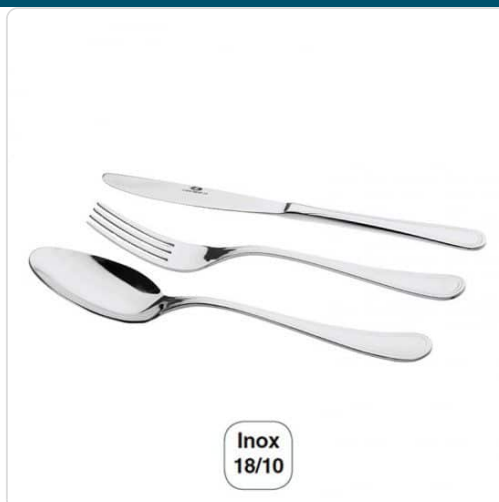
Hotelequip.pt

Concha de Molho Inox 18/10 para Serviço de Mesa Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA33415	Modelo:	LA33415
Marca:	LACOR	EAN:	8414271334153

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA33415
EAN	8414271334153
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de molho em aço inoxidável 18/10 com 2,5mm de espessura, ideal para serviço de mesa profissional. Garante durabilidade e higiene para molhos e caldos.

Descricao Completa

Facilite a distribuição de molhos e temperos durante o serviço com esta concha para molho em aço inoxidável 18/10, com 2,5mm de espessura, ideal para cozinhas profissionais em restaurantes e hotéis.

Concha Molho Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Espessura	2,5mm
Dimensões	180 x 64 x 25 mm
Peso	46 g

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses e estabelecimentos de fast-food que necessitam de servir molhos e temperos de forma rápida e higiénica durante o pico de serviço. A sua robustez em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e conformidade com as normas HACCP em ambientes de produção intensiva.

Concha para Molho — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta concha assegura resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para manter os padrões de higiene. Com 2,5mm de espessura, oferece a robustez necessária para o uso diário contínuo em cozinhas profissionais, sem deformações ou desgaste prematuro.

Perguntas Frequentes

De que material é feita esta concha para molho?

A concha é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Qual a espessura do aço desta concha?

A espessura do aço inoxidável é de 2,5mm, conferindo robustez e longevidade ao utensílio.

Quais as dimensões e peso da concha?

As dimensões da concha são 180 x 64 x 25 mm e o seu peso é de 46 gramas.

É adequada para uso em restaurantes com normas HACCP?

Sim, o material em aço inoxidável 18/10 é de grau alimentar e fácil de higienizar, sendo perfeitamente adequada para ambientes que seguem as normas HACCP.

Esta concha serve para servir outros tipos de alimentos além de molhos?

Sim, devido à sua construção robusta e material de qualidade, pode ser utilizada para servir uma variedade de alimentos com consistência líquida ou semi-líquida em buffets e serviços de catering.