

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



Hotelequip.pt

Concha de Sopa Profissional Inox 2L - 20 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	LA60520	Modelo:	LA60520
Marca:	LACOR	EAN:	8414271605208

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60520
EAN	8414271605208
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha de sopa profissional em aço inoxidável, com 2 litros de capacidade e 20 cm de diâmetro, ideal para servir grandes volumes em cozinhas.

Descricao Completa

Esta concha de sopa profissional em aço inoxidável, com 2 litros de capacidade e 20 cm de diâmetro, é projetada para o serviço eficiente de grandes volumes em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Diâmetro	20 cm
Comprimento da Alça	22,5 cm
Capacidade	2 L

Aplicações Profissionais

Esta concha de sopa é indispensável em ambientes de restauração que servem grandes quantidades, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering. É ideal para servir sopas, caldos, guisados e molhos em eventos ou refeitórios com elevado volume de clientes.

Concha de Sopa Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para longa durabilidade e resistência à corrosão.
- Capacidade de 2 litros, otimizada para o serviço eficiente de grandes porções.
- Design ergonômico com alça de 22,5 cm para manuseamento confortável e seguro.
- Material higiênico e fácil de limpar, essencial para as normas de segurança alimentar.
- Adequada para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Qual o material desta concha de sopa e a sua durabilidade?

Esta concha é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excelente durabilidade, resistência à corrosão e capacidade de suportar o uso intensivo em cozinhas

profissionais.

Qual a capacidade desta concha e para que tipo de serviço é mais adequada?

Com uma capacidade de 2 litros, é ideal para servir grandes volumes de sopas, caldos ou guisados, sendo perfeita para buffets, cantinas e restaurantes com elevado número de serviços.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção desta concha?

A limpeza é simples e pode ser feita manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável facilita a higienização e manutenção das condições sanitárias.

É adequada para uso em cozinhas industriais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de 2 litros tornam-na perfeitamente adequada para o ambiente exigente de cozinhas industriais, garantindo eficiência e resistência.

Esta concha é confortável para manusear durante longos períodos?

A alça de 22,5 cm foi desenhada para proporcionar um manuseamento ergonómico e seguro, reduzindo a fadiga durante o serviço contínuo de grandes volumes de alimentos.