

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 Molho Inox 30 ml – 31 cm para Serviço Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA62609	Modelo:	LA62609
Marca:	LACOR	EAN:	8414271626098

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62609
EAN	8414271626098
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de molho profissional em aço inoxidável 18/10, com 30 ml de capacidade e 31 cm de comprimento. Ideal para serviço de mesa e buffets, garantindo precisão e higiene.

Descricao Completa

Facilite a distribuição de molhos e temperos com esta concha em aço inoxidável 18/10, ideal para o serviço contínuo em buffets e cozinhas profissionais. Com um design monobloco que garante higiene e durabilidade, esta ferramenta é essencial para o mise en place eficiente.

concha molho — Características Técnicas

Comprimento	31 cm
Capacidade	30 ml
Material	Aço Inoxidável 18/10
Construção	Super Monobloco
Peso	158 g

Aplicações Profissionais

Esta concha é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, buffets de hotelaria e serviços de catering que exigem precisão na dose e apresentação impecável. Para o chef de pastelaria que necessita de dosear molhos ou caldas, ou para o gestor de F&B de um hotel que garante a consistência do serviço em eventos.

Concha para Molho — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene mais exigentes. O design Super Monobloco elimina fendas e pontos de acumulação de resíduos, simplificando a manutenção e prevenindo contaminações, ideal para ambientes com produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata desta concha?

Esta concha tem uma capacidade de 30 ml, perfeita para dosagens precisas de molhos, caldas ou temperos.

De que material é feita esta concha?

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

É adequada para uso em lava-loiças industriais?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é resistente e seguro para utilização em máquinas lava-loiças industriais, facilitando a limpeza e a manutenção dos padrões de higiene.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficia desta concha?

Estabelecimentos como buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cozinhas de catering, pastelarias e snack-bares que servem molhos ou acompanhamentos em porções controladas beneficiam significativamente da sua funcionalidade e higiene.

O design monobloco oferece alguma vantagem específica?

Sim, o design Super Monobloco elimina uniões e fendas, impedindo a acumulação de resíduos alimentares e facilitando a limpeza profunda, o que é crucial para cumprir as normas HACCP e garantir a segurança alimentar.