

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Concha Perfurada 27 cm Melamina para Serviço de Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	LA63605	Modelo:	LA63605
Marca:	LACOR	EAN:	8414271636059

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA63605
EAN	8414271636059
Material	Melamina
Cor	Branco

Descricao Resumida

Concha perfurada de 27 cm, fabricada em melamina, ideal para o serviço de alimentos em buffets e catering. Permite escorrer líquidos de forma eficiente.

Descricao Completa

Esta concha perfurada em melamina branca, com 27cm, é ideal para servir com precisão em buffets e cozinhas profissionais. Facilita a separação de líquidos e sólidos, mantendo a apresentação impecável dos pratos durante o serviço contínuo.

concha perfurada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	270 x 90 x 70 mm
Peso	60 g
Material	Melamina
Cor	Branco

Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de F&B em eventos ou para o chef de cozinha em restaurantes com serviço de buffet, esta concha facilita a distribuição de saladas, legumes cozidos ou outros acompanhamentos. A sua construção em melamina é resistente e adequada para manuseamento frequente em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta concha reside na sua perfuração, que permite escorrer o excesso de líquido de forma eficiente, garantindo a qualidade e a apresentação dos alimentos servidos. O material em melamina oferece durabilidade e facilidade de limpeza, sendo uma opção económica e prática para estabelecimentos com elevado volume de serviço.

Perguntas Frequentes

Esta concha é adequada para alimentos quentes?

A melamina é um material seguro para alimentos, mas não é ideal para contacto prolongado com calor extremo. É mais indicada para servir alimentos à temperatura ambiente ou ligeiramente quentes.

Qual a capacidade aproximada desta concha?

As dimensões de 270 x 90 x 70 mm permitem recolher uma porção generosa de alimentos, ideal para serviço em buffets ou como colher de servir em restaurantes.

Como se deve limpar esta concha perfurada?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro para preservar a integridade do material em melamina. Evite esponjas abrasivas que possam riscar a superfície.

É possível usar esta concha em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, a melamina é geralmente segura para máquinas de lavar loiça industriais, mas recomenda-se verificar as instruções do fabricante para otimizar a durabilidade. Temperaturas excessivas ou ciclos abrasivos podem, a longo prazo, afetar o acabamento.

Qual a diferença entre esta concha e uma concha lisa?

A principal diferença é a perfuração da concha, que permite a drenagem de líquidos. Isto torna-a ideal para servir alimentos que possam conter molhos ou água, como saladas ou vegetais cozidos, mantendo a integridade do prato.