

# 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: 08/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Concha de Sopa Monobloco 280 mm em Aço Inoxidável 18/10

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR597000	<b>Modelo:</b>	597000
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002597008

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	597000
<b>EAN</b>	8421002597008

### Descricao Resumida

Concha de sopa monobloco de 280 mm, fabricada em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene. Ideal para serviço de mesa profissional.

## Descricao Completa

A colher para sopa Arcos Série Lisboa, com 280 mm de comprimento, alia um design elegante em aço inoxidável 18/10 a uma construção monobloco robusta, ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e higiene. O seu acabamento polido e a espessura do material garantem uma peça de serviço resistente à corrosão e a ciclos intensivos de lavagem, mantendo a sua apresentação impecável mesmo em ambientes de alta exigência.

### Concha Sopa — Aplicações Profissionais

Perfeita para o gestor de F&B de um restaurante que necessita de utensílios de serviço com máxima higiene e resistência, ou para o chef de pastelaria que procura uma concha de sopa fiável para a confeção diária de cremes e caldos. Adequada para unidades de catering, buffets de hotelaria e até para estabelecimentos de menor dimensão como snack-bares, garantindo um serviço contínuo e de qualidade.

### Construção Monobloco — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável martensítico de uma só peça confere a esta concha uma solidez e higiene superiores, eliminando juntas onde bactérias possam acumular-se. O material 18/10 garante excelente resistência à corrosão e aos detergentes de máquinas de lavar loiça industriais, assegurando uma longevidade e manutenção de brilho excecionais, essenciais para cumprir normas HACCP.

### Características Técnicas

<b>Coleção</b>	Lisboa
<b>Comprimento</b>	280 mm
<b>Material Principal</b>	Aço Inoxidável Martensítico (Corpo) / Aço Inoxidável Austenítico 18/10 (Restantes Peças)
<b>Acabamento</b>	Polido

**Quantidade Mínima de Encomenda**

1 unidade

## Perguntas Frequentes

### **Esta concha para sopa é adequada para máquinas de lavar loiça industriais?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 de alta qualidade é altamente resistente à corrosão e aos ciclos de lavagem intensivos, tornando esta concha ideal para ambientes de cozinha profissional.

### **Qual a principal vantagem da construção monobloco?**

A construção monobloco garante maior higiene, pois não possui juntas onde possam acumular-se resíduos ou proliferar bactérias, além de conferir uma maior durabilidade e solidez à peça.

### **Qual a linha de produto a que pertence esta concha?**

A concha pertence à Série Lisboa da marca Arcos, conhecida pelo seu design que combina linhas clássicas e minimalistas com uma construção robusta para uso profissional.

### **O aço utilizado garante resistência à corrosão?**

Sim, o corpo em aço inoxidável martensítico e as restantes peças em aço austenítico 18/10 são concebidos para oferecer um excelente comportamento perante a corrosão, assegurando a durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

### **Qual o comprimento desta concha de sopa?**

O comprimento total desta concha para sopa é de 280 mm, um tamanho versátil para servir porções adequadas em diversos tipos de estabelecimentos de restauração e hotelaria.