

# 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



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR562000	<b>Modelo:</b>	562000
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002562006

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	562000
<b>EAN</b>	8421002562006

### Descricao Resumida

Concha de sopa profissional em aço inoxidável 18/10, construção monobloco de 280 mm. Ideal para serviço de mesa em restaurantes e buffets.

## Descricao Completa

Esta concha de sopa monobloco de 280 mm é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene para o serviço de mesa profissional em qualquer estabelecimento.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Comprimento Total</b>	280 mm
<b>Espessura</b>	3 mm
<b>Construção</b>	Monobloco (peça única)

### Aplicações Profissionais

Esta concha de sopa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering e eventos, bem como para o serviço de mesa em cafés com cozinha e pastelarias. A sua construção robusta garante um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo.

### Concha de Sopa — Principais Vantagens

- \*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricada em aço inoxidável 18/10 de 3 mm de espessura, oferece excelente resistência ao desgaste e à corrosão.
- \*\*Higiene Otimizada:\*\*** A construção monobloco elimina uniões e soldas, prevenindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza.
- \*\*Resistência a Lavagens:\*\*** Suporta lavagens frequentes em máquinas de lavar louça profissionais sem perder o brilho ou a integridade.
- \*\*Manuseamento Confortável:\*\*** O design equilibrado e o comprimento de 280 mm proporcionam um manuseamento seguro e eficiente.
- \*\*Versatilidade:\*\*** Adequada para servir sopas, cremes e caldos em diversos tipos de recipientes e terrinas.

### **Qual a principal vantagem de uma concha monobloco?**

A construção monobloco significa que a concha é feita de uma única peça de aço, o que lhe confere maior resistência estrutural e elimina pontos de solda onde a sujidade poderia acumular-se, facilitando a higiene.

### **Este material é seguro para contacto com alimentos?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de grau alimentar amplamente utilizado em cozinhas profissionais, conhecido pela sua resistência à corrosão e por ser inerte, não alterando o sabor dos alimentos.

### **A concha pode ser lavada em máquinas de lavar louça industriais?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, suportando ciclos de alta temperatura e detergentes fortes.

### **Qual o comprimento ideal para uma concha de sopa profissional?**

Um comprimento de 280 mm é considerado versátil, permitindo alcançar o fundo de panelas e terrinas de diferentes tamanhos, enquanto mantém uma distância segura do calor e proporciona um bom controlo.

### **É adequada para serviço em buffets?**

Sim, o seu design robusto, a facilidade de limpeza e a resistência do aço inoxidável 18/10 tornam-na uma escolha excelente para o serviço contínuo e higiénico em buffets e eventos.