

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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

## Concha Perfurada 27 cm Melamina para Serviço de Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA63605	<b>Modelo:</b>	LA63605
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271636059

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA63605
<b>EAN</b>	8414271636059

### 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.