

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bandeja de Servir Inox Redonda Ø45 cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU: | LA14145 | Modelo: | LA14145 |
| Marca: | LACOR | EAN: | 8414271141454 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|---------------|
| Marca | LACOR |
| Modelo | LA14145 |
| EAN | 8414271141454 |

Descricao Resumida

Bandeja de servir profissional em aço inoxidável Ø45 cm, ideal para otimizar o serviço e transporte em restaurantes, cafés e hotelaria. Durável e higiênica.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência no serviço, esta bandeja de servir em inox de Ø45 cm oferece durabilidade superior e facilidade de transporte, crucial para a gestão rápida e higiênica de pratos e bebidas em ambientes de restauração movimentados. A sua construção robusta garante estabilidade, mesmo com cargas consideráveis, otimizando o fluxo de trabalho.

bandeja servir inox — Características Técnicas

| | |
|--------------------------|----------------|
| Dimensões (Ø x A) | Ø450 x 25 mm |
| Material | Aço Inoxidável |
| Peso | 1.014 kg |

Aplicações Profissionais

Para o gestor de restaurante que procura otimizar a rotação de serviço durante o rush do almoço ou jantar, esta bandeja é ideal para o transporte eficiente de ementas completas. Em pastelarias e cafés com confeitaria, facilita a apresentação e movimentação de bolos e bebidas. Perfeita para empresas de catering que necessitam de agilidade na preparação e distribuição de refeições em eventos, ou para hotéis que gerem múltiplos serviços de quartos e buffets, garantindo um padrão de higiene elevado.

Bandeja de Servir Inox — Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de uma bandeja em aço inoxidável, como este modelo, garante não só uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, essencial em qualquer cozinha profissional, mas também uma conformidade rigorosa com as normas HACCP. O seu design sem frestas acumula sujidade, simplificando a limpeza e manutenção. É um investimento duradouro que eleva a apresentação e a eficiência do serviço, fundamental para a perceção de qualidade do cliente e a otimização das operações.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de carga máxima desta bandeja?

Embora não haja uma especificação de capacidade de carga máxima explícita nos dados, o aço inoxidável confere uma robustez que permite o transporte seguro de várias louças, copos ou garrafas, adequada para o serviço de mesa standard.

Este material é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, o que o torna ideal para ambientes de cozinha e restauração onde a humidade e o contacto com alimentos ácidos são comuns.

Como se deve limpar e manter esta bandeja?

A bandeja deve ser limpa com água morna e detergente suave, secando-a imediatamente para evitar manchas de água. Evitar o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento do inox.

É adequada para o transporte de alimentos quentes?

O aço inoxidável suporta bem temperaturas elevadas, tornando-a adequada para o transporte de pratos quentes, desde que manuseada com os devidos cuidados para evitar queimaduras ao utilizador. Não retém o calor nos alimentos.

Pode ser utilizada em ambientes de catering externos?

Sim, a durabilidade e a resistência do inox tornam esta bandeja uma excelente opção para serviços de catering e eventos ao ar livre, suportando as exigências de transporte e uso em diferentes locais.