

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Conjunto 4 Panelas Aço Inoxidável Fundo Termodifusor Ø14-20cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| SKU: | LA32003 | Modelo: | LA32003 |
| Marca: | LACOR | EAN: | 8414271320033 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | LACOR |
| Modelo | LA32003 |
| EAN | 8414271320033 |

Descricao Resumida

Conjunto de 4 panelas em aço inoxidável com fundo termodifusor sanduíche. Compatíveis com indução, forno e máquina de lavar louça para máxima versatilidade.

Descricao Completa

Conjunto de 4 panelas em aço inoxidável, ideais para cozinhas profissionais que procuram eficiência energética e durabilidade. O fundo termodifusor distribui o calor uniformemente, otimizando o tempo de confecção e reduzindo o consumo. O cabo em aço inoxidável permite o uso direto no forno, garantindo versatilidade no serviço.

Kit 4 Panelas Basic — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Material | Aço Inoxidável |
| Dimensões (C x L x A) | 360 x 210 x 230 mm |
| Peso | 3000 g |
| Compatibilidade de Cozinha | Indução, Placas Elétricas, Gás |
| Uso em Forno | Sim |
| Limpeza | Máquina de Lavar Louça |
| Diâmetros | 14 cm, 16 cm, 18 cm, 20 cm |

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão e pastelarias que necessitam de um conjunto versátil para diversas preparações. Perfeito para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como snack-bares e cafés, onde a rapidez na confecção e a facilidade de limpeza são cruciais para manter a eficiência durante o rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

O conjunto de panelas Basic distingue-se pela construção integral em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo higiene e resistência à corrosão. O fundo triplo sanduíche assegura uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, permitindo poupar energia e obter resultados de

cofeção superiores, essenciais para o controle de custos e a qualidade da ementa em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual o material das panelas?

Estas panelas são fabricadas inteiramente em aço inoxidável, um material liso, não poroso, higiênico e resistente à corrosão.

O que é o fundo termodifusor?

O fundo termodifusor sanduíche é composto por camadas de aço inoxidável e alumínio, o que permite uma distribuição de calor rápida e uniforme, promovendo economia de energia e melhor cofeção dos alimentos.

Posso usar estas panelas em fogões de indução?

Sim, estas panelas são compatíveis com todos os tipos de cozinhas, incluindo indução, placas elétricas e a gás.

É possível usar as panelas no forno?

Sim, os cabos são em aço inoxidável e permitem que qualquer uma das panelas seja utilizada diretamente no forno.

Quantas panelas vêm no kit e quais as suas medidas?

O kit inclui 4 panelas com os seguintes diâmetros: 14 cm, 16 cm, 18 cm e 20 cm.