

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



Tigela de Ovos Inox 16 cm – Utensílio de Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA61116	Modelo:	LA61116
Marca:	LACOR	EAN:	8414271611162

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61116
EAN	8414271611162

Descricao Resumida

Tigela de ovos em aço inoxidável 18/10 com 16 cm de diâmetro, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Material higiénico, resistente à corrosão e lavável na máquina.

Descricao Completa

Uma tigela de servir em aço inoxidável 18/10, com 16 cm de diâmetro e 3 cm de altura, ideal para a apresentação de ovos em restaurantes, hotéis e pastelarias. A sua superfície lisa e não porosa garante a máxima higiene e facilita a limpeza, sendo totalmente apta para máquina de lavar loiça profissional, otimizando o tempo em cozinhas de produção intensiva.

tigela de ovos — Características Técnicas

Diâmetro	16 cm
Altura	3 cm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso	126 g
Dimensões (LxPxA)	160 x 160 x 30 mm
Aptidão para Máquina de Lavar Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com diferentes tipos de serviço, desde snack-bares e pastelarias que servem ovos em sistemas de buffet ou à la carte, a hotéis e unidades de catering que necessitam de apresentar ovos de forma organizada e higiénica. O profissional de F&B que gere a ementa de um restaurante de hotel ou o proprietário de um snack-bar que otimiza o serviço de pequeno-almoço beneficiarão da durabilidade e facilidade de manutenção deste utensílio.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta tigela de ovos distingue-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, que garante resistência à corrosão e longevidade mesmo em ambientes de cozinha profissional com alta rotatividade. A sua superfície lisa e não porosa assegura o cumprimento das normas de higiene alimentar, sendo igualmente fácil de limpar e totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, uma vantagem crucial para a eficiência operacional em cozinhas de restaurantes e hotéis.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do material em Aço Inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão, é não poroso, higiénico e fácil de limpar, garantindo durabilidade em ambientes profissionais.

É seguro utilizar esta tigela em ambientes com normas HACCP?

Sim, a natureza não porosa e a facilidade de limpeza do aço inoxidável 18/10 contribuem para o cumprimento das normas de higiene alimentar exigidas pelo HACCP.

Este utensílio pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, a tigela é totalmente apta para limpeza em máquinas de lavar loiça profissionais, assegurando eficiência e higiene nos processos de lavagem.

Quais as dimensões exatas deste prato para ovos?

As dimensões exatas são 160 mm de largura por 160 mm de profundidade e 30 mm de altura.

Este utensílio é adequado para apresentação em buffets de hotelaria?

Sim, a sua apresentação cuidada e a facilidade de manutenção tornam-na uma escolha excelente para buffets em hotéis e eventos, garantindo higiene e uma estética profissional.