

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Garrafa Térmica Inox Profissional Parede 24h

Informacoes do Produto

SKU:	LA62480	Modelo:	LA62480
Marca:	LACOR	EAN:	8414271624803

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62480
EAN	8414271624803

Descricao Resumida

Garrafa térmica profissional em inox 18/10 com parede dupla. Mantém alimentos e bebidas quentes ou frios até 24h. Ideal para take-away e catering.

Descrição Completa

Garantir a temperatura ideal de alimentos e bebidas é crucial para a qualidade do serviço. Esta garrafa térmica em aço inoxidável 18/10, com o seu sistema de parede dupla e câmara de vácuo, foi concebida para manter os seus conteúdos quentes ou frios de forma consistente até 24 horas, essencial para a logística diária de qualquer profissional.

garrafa térmica inox — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	190 x 160 x 160 mm
Peso	900 g
Material	Aço Inoxidável 18/10
Isolamento	Parede dupla com câmara de vácuo
Rendimento Térmico	Até 24 horas (quente ou frio)

Aplicações Profissionais

Para o profissional de catering que necessita de transportar refeições prontas para eventos ou o proprietário de um food truck que serve café quente e refeições take-away, esta garrafa é indispensável. Em cantinas empresariais ou snack-bares, assegura que as sopas do dia ou os sumos naturais se mantêm à temperatura perfeita, otimizando a qualidade do serviço contínuo e a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A excelência na conservação térmica distingue esta garrafa. Com a sua construção em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade e conformidade com as exigentes normas de higiene alimentar, sendo fácil de limpar e resistente à corrosão. O design com parede dupla e câmara de vácuo proporciona um desempenho térmico superior, evitando a quebra de temperatura durante

períodos prolongados, enquanto o acabamento "Soft Touch" melhora a aderência e o manuseamento seguro no rush do serviço.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima retenção de temperatura nesta garrafa térmica?

Para otimizar o desempenho, pré-aqueça a garrafa com água quente ou pré-resfrie com água fria durante alguns minutos antes de adicionar os alimentos ou bebidas, garantindo que o isolamento interno esteja na temperatura desejada.

Qual a capacidade de armazenamento desta garrafa térmica?

Embora a capacidade exata em litros não esteja especificada, as dimensões de 190x160x160 mm sugerem que é ideal para porções individuais ou para pequenas quantidades de líquidos/alimentos, perfeita para transporte pessoal ou para pequenas equipas.

Este termo é adequado para o transporte de refeições quentes em serviço de catering?

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 e o isolamento de parede dupla são ideais para manter refeições quentes a uma temperatura segura e apetitosa durante o transporte e serviço em eventos ou entregas.

A garrafa térmica em inox 18/10 é fácil de limpar e higienizar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso, o que facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias, sendo seguro para o contacto alimentar e em conformidade com as normas de higiene profissional.

Posso utilizar esta garrafa térmica para bebidas frias como sumos ou infusões?

Absolutamente. A tecnologia de isolamento de parede dupla com câmara de vácuo é igualmente eficaz na manutenção de bebidas frias, como sumos naturais, chás gelados ou água, garantindo frescura até 24 horas.

?