

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Base para Tachos Redonda em Inox 18/10 – Ø20cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA63036	Modelo:	LA63036
Marca:	LACOR	EAN:	8414271630361

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA63036
EAN	8414271630361

Descricao Resumida

Proteja as suas bancadas com esta base para tachos redonda em inox 18/10. Durável, higiénica e resistente ao calor. Essencial para cozinhas profissionais. Ø20cm.

Descricao Completa

Proteja eficientemente as suas bancadas de trabalho e mesas com esta base para tachos redonda em aço inoxidável 18/10. Concebida para resistir a altas temperaturas e ao uso contínuo, esta peça é um elemento essencial para manter a higiene e a integridade das superfícies na sua cozinha profissional, facilitando uma operação fluida durante o rush do serviço.

base para tachos — Características Técnicas

Dimensões Aproximadas (C x L x A)	200 x 180 x 20 mm
Peso	285 g
Material	Aço Inoxidável 18/10 (AISI 304)

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que valoriza a organização e a proteção das suas superfícies, esta base é perfeita para restaurantes de ementa variada, snack-bares movimentados ou cozinhas de hotelaria. Garante que tachos, panelas e travessas quentes possam ser pousados em segurança durante a mise en place ou no serviço, evitando danos e prolongando a vida útil do seu equipamento de cozinha e mobiliário.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Base para Tachos Redonda em Inox 18/10 destaca-se pela sua composição em aço inoxidável AISI 304, que assegura uma durabilidade e resistência à corrosão superiores face a alternativas standard. A sua superfície polida não só é fácil de limpar e manter, cumprindo rigorosas normas de higiene, como também confere um toque profissional a qualquer ambiente de trabalho, refletindo o cuidado com cada detalhe na sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta base para tachos e os seus benefícios?

Esta base é fabricada em aço inoxidável 18/10 (AISI 304), garantindo excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissionais.

Como devo realizar a limpeza e manutenção deste artigo?

A limpeza é simples, podendo ser feita com água morna e detergente neutro. Para manter o brilho do inox, seque imediatamente após a lavagem. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

Esta base suporta altas temperaturas sem deformar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua elevada resistência térmica. Esta base foi concebida para proteger as suas superfícies do calor de tachos e panelas acabados de sair do fogão ou forno.

Qual a dimensão desta base e é adequada para que tipo de tachos?

Com dimensões de 200 x 180 x 20 mm, esta base redonda é versátil e acomoda a maioria dos tachos, panelas e travessas de tamanho médio, sendo ideal para uso individual em qualquer ponto da cozinha ou sala.

Pode ser utilizada em ambientes com alta humidade ou contacto frequente com líquidos?

Graças ao seu material em aço inoxidável 18/10, esta base apresenta excelente resistência à humidade e à corrosão, tornando-a perfeitamente adequada para o uso diário em cozinhas profissionais, mesmo com contacto frequente com líquidos e vapores.