

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



Aquecedor Eléctrico para Chafing Dish com Controlador de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	LA69012	Modelo:	LA69012
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690129

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69012
EAN	8414271690129

Descricao Resumida

Aquecedor elétrico com controlador de temperatura para chafing dishes, ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering com precisão.

Descricao Completa

Este aquecedor elétrico com controlador foi concebido para manter alimentos quentes em chafing dishes, garantindo uma temperatura constante e ajustável para o serviço de buffet e eventos. A sua construção robusta assegura fiabilidade em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	375 x 210 x 60 mm
Peso	1,40 kg

Aplicações Profissionais

Este aquecedor é ideal para buffets de hotéis, serviços de catering, cantinas empresariais e hospitalares, e em qualquer restaurante ou espaço de eventos que necessite de manter pratos quentes a uma temperatura controlada. É uma solução prática para o serviço de sala, garantindo que a comida é servida sempre na condição ideal.

Aquecedor para Chafing Dish — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** Permite ajustar a intensidade do aquecimento para manter os alimentos na temperatura ideal de serviço.
- **Eficiência Energética:** O aquecimento elétrico é uma alternativa eficiente e segura para manter os pratos quentes.
- **Fácil Utilização:** Instalação simples e operação intuitiva, ideal para equipas de serviço.
- **Versatilidade:** Compatível com a maioria dos chafing dishes, aumentando a flexibilidade do seu equipamento.
- **Segurança Operacional:** Elimina a necessidade de combustíveis líquidos, reduzindo riscos em áreas de serviço.

Qual a principal vantagem de um aquecedor elétrico face a um a combustível?

A principal vantagem é o controlo preciso da temperatura, a segurança acrescida por não usar chama aberta e a ausência de fumos ou odores, ideal para ambientes fechados de serviço de sala.

Este aquecedor é compatível com todos os chafing dishes?

Este aquecedor é projetado para ser compatível com a maioria dos chafing dishes standard. Recomenda-se verificar as dimensões do seu chafing dish para assegurar um encaixe adequado.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste aquecedor?

Para limpeza, desligue o aparelho da corrente e deixe arrefecer. Utilize um pano húmido para limpar a superfície. Evite imergir o aquecedor em água ou usar produtos abrasivos.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, este aquecedor está equipado com um controlador que permite ajustar a temperatura, garantindo que os alimentos são mantidos quentes sem cozinhar em excesso ou arrefecer.

Este aquecedor é adequado para uso contínuo em buffets?

Sim, o design e a construção deste aquecedor são pensados para o uso profissional e contínuo, sendo uma solução fiável para manter os alimentos quentes durante todo o período de serviço de buffets e eventos.