

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Chafing Dish GN 1/1 Roll Top 9L com Pés em Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69034	<b>Modelo:</b>	LA69034
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271690341

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69034
<b>EAN</b>	8414271690341

### Descricao Resumida

Chafing dish GN 1/1 com tampa roll top e pés em inox, ideal para buffets. Mantém 9 litros de alimentos quentes, com fecho amortecido, visor de vidro e sistema anti-condensação.

## Descricao Completa

A manutenção da temperatura ideal em buffets e serviços de catering é crucial para a qualidade e segurança alimentar. Este recipiente térmico GN 1/1 com cobertura de elevação automática (roll-top) e pés em inox garante a conservação de alimentos quentes durante horas, cumprindo normas HACCP e otimizando o fluxo de serviço em eventos e unidades de restauração com grande volume de clientes.

### recipiente térmico GN 1/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Externas	700 x 320 x 510 mm
Peso	13.4 kg
Capacidade	9 Litros
Material (Base)	Madeira
Norma Gastronorm	GN 1/1 (530x325 mm)
Altura da Cuba	6.5 cm

### Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering e eventos de grande dimensão. O gestor de F&B que gere múltiplos serviços simultâneos beneficia da robustez e capacidade deste equipamento para manter a ementa exposta na temperatura correta, assegurando a satisfação dos clientes e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A cobertura retrátil com fecho suave e amortecido, o visor em vidro que permite a visualização do conteúdo sem perda de calor, e o retorno da condensação para a cuba são características que facilitam a utilização e a limpeza, cumprindo as exigências de higiene e eficiência em cozinhas profissionais. A sua construção em madeira na base confere um aspeto elegante, adequado para apresentações em sala.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade em litros deste recipiente térmico?**

Este recipiente térmico GN 1/1 possui uma capacidade de 9 litros.

### **Quais as dimensões exteriores totais do equipamento?**

As dimensões exteriores totais são de 700 mm de largura, 320 mm de profundidade e 510 mm de altura.

### **O recipiente térmico é compatível com normas Gastronorm?**

Sim, é compatível com a norma Gastronorm GN 1/1, para bandejas de 530x325 mm, de acordo com a Normativa Europeia EN-631.

### **Que materiais compõem este equipamento?**

A base do recipiente é em madeira, garantindo um aspeto elegante, e os pés são em aço inoxidável para maior durabilidade e estabilidade.

### **Qual a altura da cuba Gastronorm utilizada neste recipiente?**

A altura da cuba Gastronorm GN 1/1 é de 6.5 cm.