

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



Recipiente para Sopa Inox 10 L para Buffet e Catering

Informacoes do Produto

SKU:	LA69039	Modelo:	LA69039
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690396

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69039

EAN

8414271690396

Descrição Resumida

Recipiente de 10 litros em aço inoxidável, concebido para manter sopas quentes em buffets e serviços de catering, assegurando higiene e facilidade de utilização.

Descrição Completa

Este recipiente em aço inoxidável de 10 litros é ideal para manter sopas quentes e prontas a servir em buffets e eventos, garantindo higiene e eficiência no serviço de mesa.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	10 L
Diâmetro	24 cm
Altura	25 cm
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Este recipiente de sopa é uma solução robusta para manter e servir sopas quentes em diversos ambientes profissionais. É ideal para hotéis com serviço de buffet, empresas de catering em eventos e festas, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes que oferecem self-service ou pratos do dia. A sua capacidade de 10 litros é adequada para um volume considerável de serviço, minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes.

Recipiente para Sopa — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Material higiénico e fácil de limpar, essencial para a segurança alimentar.
- Design otimizado para manutenção eficaz da temperatura da sopa.
- Capacidade generosa de 10 litros, ideal para serviços de grande volume.

- Adequado para uso em banho-maria ou bases de aquecimento para buffet.

Como este recipiente ajuda a manter a sopa quente?

O recipiente é fabricado em aço inoxidável, um material com boas propriedades de retenção de calor. Quando usado com uma tampa adequada e, idealmente, inserido num equipamento de buffet com aquecimento (como um banho-maria), mantém a sopa à temperatura ideal de serviço por mais tempo.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e resistente a manchas, o que facilita a limpeza. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária para o serviço alimentar.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente?

Devido à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, este recipiente é projetado para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. É resistente a impactos, corrosão e deformações, tornando-o um investimento duradouro para o seu negócio.

Pode ser utilizado para outros alimentos além de sopa?

Sim, a sua versatilidade permite que seja usado para manter e servir outros líquidos quentes, como caldos, molhos, guisados ou até mesmo bebidas quentes, desde que sejam compatíveis com o material e a temperatura de serviço.

É compatível com qualquer tipo de tampa?

Este recipiente é projetado para ser compatível com tampas standard para panelas de sopa ou recipientes de buffet com diâmetro de 24 cm. Recomenda-se a utilização de uma tampa adequada para otimizar a retenção de calor e a higiene.