

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



Hotelequip.pt

Suporte Chafing Dish Inox GN 1/2 para Buffet e Catering

Informacoes do Produto

SKU:	LA69088	Modelo:	LA69088
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690884

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69088
EAN	8414271690884

Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável para chafing dishes Gastronorm GN 1/2, com 4 patas reforçadas e recipiente para combustível. Ideal para manter alimentos quentes em buffets e catering.

Descrição Completa

Este suporte robusto em aço inoxidável foi concebido para chafing dishes Gastronorm GN 1/2, garantindo estabilidade e aquecimento eficiente em serviços de buffet e catering.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Chafing Dish Gastronorm GN 1/2 (265x325 mm)
Estrutura	4 patas reforçadas com mira
Recipiente para Combustível	Sim (1 unidade)
Dimensões (L x P)	400 x 280 mm
Altura	170 mm

Aplicações Profissionais

Este suporte é indispensável para manter a temperatura dos alimentos em buffets de hotéis, restaurantes, cantinas empresariais e hospitalares. É igualmente ideal para serviços de catering em eventos, casamentos e conferências, bem como para pequenos-almoços em alojamentos locais ou em restaurantes com serviço de self-service, incluindo churrasqueiras e marisqueiras com buffet de acompanhamentos.

Suporte Chafing Dish — Principais Vantagens

- **Estabilidade e Segurança:** As 4 patas reforçadas garantem que o chafing dish permaneça estável durante o serviço, minimizando riscos.
- **Manutenção de Temperatura:** Inclui um recipiente para combustível, assegurando que os alimentos se mantêm quentes por mais tempo.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes profissionais.

- **Versatilidade de Uso:** Compatível com chafing dishes Gastronorm GN 1/2, um formato padrão amplamente utilizado.
- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa em aço inoxidável facilita a limpeza e a manutenção das normas de higiene.

Qual o tipo de chafing dish compatível com este suporte?

Este suporte é compatível com chafing dishes no formato Gastronorm GN 1/2, que possuem dimensões de 265x325 mm.

Este suporte inclui o recipiente para combustível?

Sim, o suporte incorpora um recipiente específico para combustível, essencial para manter os alimentos quentes durante o serviço.

Quais as dimensões exatas do suporte?

O suporte tem 400 mm de largura por 280 mm de profundidade, com uma altura total de 170 mm.

O suporte é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável torna o suporte muito fácil de limpar, bastando um pano húmido e detergente suave para manter a higiene.

É adequado para uso em eventos de catering?

Absolutamente. A sua robustez, estabilidade e capacidade de manter os alimentos quentes fazem dele uma solução ideal para buffets e serviços de catering em eventos.