

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



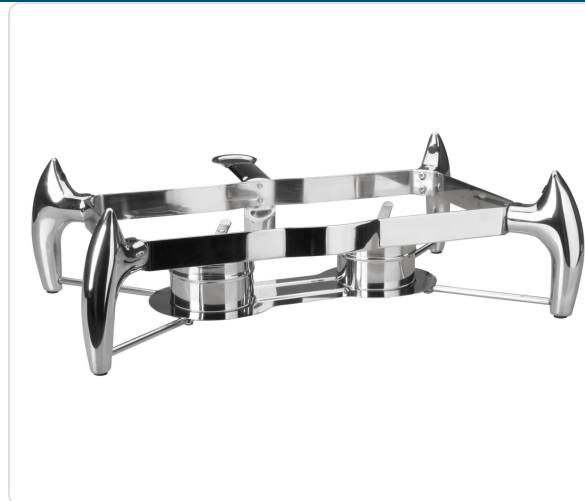
Hotelequip.pt

Suporte Chafing Dish GN 1/1 Inox para Buffet - 55x41 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA69089	Modelo:	LA69089
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690891

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69089
EAN	8414271690891

Descricao Resumida

Suporte robusto em inox para chafing dish Gastronorm GN 1/1, ideal para buffets. Com 4 patas reforçadas e 2 recipientes para combustível, assegura estabilidade e aquecimento eficaz.

Descricao Completa

Este robusto suporte para recipientes Gastronorm GN 1/1, compatível com a norma EN-631, garante a apresentação e conservação de alimentos em buffets e eventos. Com 4 patas reforçadas e espaço para dois recipientes de combustível, mantém a temperatura ideal durante o serviço contínuo, facilitando a gestão do *mise en place* em cozinhas profissionais.

Suporte Chafing Dish — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Madeira
Medidas (L x P x A)	55 x 42 x 17.5 cm
Peso	4.5 kg
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 1/1 (530x325 mm)
Norma	EN-631

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotelaria, serviços de catering e eventos, este suporte permite manter a comida quente de forma segura e esteticamente apelativa. É uma solução económica para restaurantes com serviço de buffet ou para manter a qualidade de pratos quentes em estações de self-service.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este suporte para chafing dish diferencia-se pela sua robustez, garantida pelas 4 patas reforçadas, e pela conformidade com a norma europeia EN-631 para recipientes GN 1/1. A estrutura em madeira confere um toque estético que se adapta a diversos ambientes de serviço, enquanto a capacidade para dois recipientes de combustível assegura um aquecimento eficiente e prolongado, essencial

para o serviço contínuo em estabelecimentos de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão dos recipientes Gastronorm compatíveis?

Este suporte é compatível com recipientes Gastronorm GN 1/1, com medidas de 530x325 mm, de acordo com a norma EN-631.

Que tipo de material é utilizado na sua construção?

A estrutura principal deste suporte é fabricada em madeira, conferindo-lhe um aspeto mais tradicional e adaptável a diferentes ambientes de serviço.

Quantos recipientes de combustível pode acomodar?

O suporte dispõe de espaço para incorporar dois recipientes de combustível, permitindo um aquecimento mais eficaz e prolongado dos alimentos.

Qual a sua principal aplicação profissional?

Este equipamento é ideal para manter alimentos quentes em buffets, eventos e serviços de catering, assegurando a apresentação e temperatura adequadas para o consumidor final.

Quais as dimensões totais do suporte?

O suporte mede 55 cm de largura por 42 cm de profundidade, com uma altura de 17.5 cm.