

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Chafing Dish Gastronorm 1/1 Aço Inoxidável, 9 Litros

### Informacoes do Produto

|               |         |                |               |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | LA69091 | <b>Modelo:</b> | LA69091       |
| <b>Marca:</b> | LACOR   | <b>EAN:</b>    | 8414271690914 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | LACOR         |
| <b>Modelo</b> | LA69091       |
| <b>EAN</b>    | 8414271690914 |

### Descricao Resumida

Chafing dish Gastronorm 1/1 em aço inoxidável com 9 litros de capacidade. Inclui tampa com fecho amortecido, visor de vidro e sistema de retorno de condensação.

## Descrição Completa

Mantenha a sua ementa quente e pronta a servir com este prático prato de aquecimento em aço inoxidável, com capacidade para 9 litros. Ideal para o rush do serviço em estabelecimentos com volume de clientes considerável.

### Características Técnicas

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Material</b>                     | Aço Inoxidável   |
| <b>Medida Interior (Gastronorm)</b> | GN 1/1 (530x325 mm)  |
| <b>Medida Exterior</b>              | 47 x 59.5 cm   |
| <b>Altura</b>                       | 25 cm  |
| <b>Capacidade</b>                   | 9 Litros   |
| <b>Característica da Tampa</b>      | Com descida amortecida, visor em vidro, extraível verticalmente. A condensação retorna à cuba. |
| <b>Salsera Lateral</b>              | Incluída, para apoio de utensílios.  |
| <b>Norma de Bandejas</b>            | EN-631   |
| <b>Dimensões (Geral)</b>            | 1155 x 920 x 430 mm  |
| <b>Peso</b>                         | 12.48 kg   |

### Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de buffet em hotéis, cantinas de empresas ou escolas, e para manter pratos quentes em restaurantes com serviço contínuo. Para o gestor de F&B que necessita de apresentar uma vasta gama de pratos quentes de forma organizada e com acesso facilitado aos comensais,

este prato de aquecimento garante a manutenção da temperatura e a apresentação cuidada dos alimentos, cumprindo normas de higiene.

## Prato de Aquecimento - Principais Vantagens

---

A tampa com descida amortecida e visor em vidro permite uma visualização clara do conteúdo e um fecho silencioso e seguro, evitando perdas de calor. A capacidade GN 1/1 de 9 litros é ideal para porções generosas, e a sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e conformidade com normas de segurança alimentar e facilidade de limpeza, essencial para operações de catering e restauração.

## Perguntas Frequentes

---

### Este prato de aquecimento é adequado para normas HACCP?

Sim, a construção em aço inoxidável e o design que minimiza a perda de temperatura e condensação facilitam a manutenção das condições ideais de conservação dos alimentos, essenciais para o cumprimento das normas HACCP.

### Qual a capacidade de comida que este chafing dish comporta?

Este prato de aquecimento tem uma capacidade de 9 litros, utilizando a norma Gastronorm GN 1/1, o que permite acomodar uma quantidade significativa de alimentos para servir.

### A tampa é fácil de limpar?

Sim, a tampa é desenhada para ser removida verticalmente, facilitando a sua limpeza completa e garantindo a higiene após cada utilização.

### É necessário algum tipo de aquecimento externo para este equipamento?

Este modelo é concebido para ser utilizado com fontes de calor externas, como banho-maria ou queimadores apropriados, para manter os alimentos aquecidos durante o serviço.

### O material em aço inoxidável é resistente para uso intensivo?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade garante elevada resistência à corrosão e ao desgaste, sendo ideal para as exigências de cozinhas profissionais e serviços de buffet contínuos.