

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: 06/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chafing Dish Inox GN 2/3 para Buffet 5.5L

Informacoes do Produto

SKU:	LA69092	Modelo:	LA69092
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690921

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69092
EAN	8414271690921

Descricao Resumida

Chafing dish em inox GN 2/3 (5.5L) para buffets, com tampo amortecido, visor de cristal e salsera lateral. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Concebido para manter alimentos à temperatura ideal de serviço, este chafing dish em inox com capacidade Gastronorm GN 2/3 é essencial para buffets, eventos e serviços de catering, garantindo uma apresentação impecável e a conservação da qualidade dos pratos durante períodos prolongados.

chafing dish inox GN 2/3 — Características Técnicas

Medida Interior	Gastronorm GN 2/3 (354x325 mm)
Medida Exterior	43 x 46 cm
Altura	25,5 cm
Capacidade	5,5 litros
Material	Inox
Normativa	Europeia EN-631 para bandejas Gastronorm
Tampo	Amortecido com visor de cristal, removível para limpeza
Funcionalidade Adicional	Retorno de condensação à cubeta, salsera lateral

Aplicações Profissionais

Para o gestor de catering que organiza eventos com serviço de buffet contínuo ou o Chef de hotel que precisa manter a ementa quente e convidativa durante horas. É também ideal para restaurantes de bairro com self-service, refeitórios empresariais e cantinas, onde a eficiência e a apresentação são cruciais no rush do almoço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este chafing dish distingue-se pela sua construção robusta em inox, garantindo durabilidade e fácil higienização, conforme as exigentes normas HACCP. O tampo com sistema de fecho amortecido e visor de cristal otimiza a conservação de calor, enquanto a funcionalidade de retorno de condensação à cubeta mantém a humidade dos alimentos, evitando que sequem. A salsera lateral integrada oferece um suporte prático para utensílios de serviço, melhorando a organização do buffet e a experiência do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real deste chafing dish?

Este chafing dish tem uma capacidade de 5,5 litros e é compatível com cubas Gastronorm GN 2/3, ideais para uma variedade de pratos em buffets.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada graças ao seu material em inox e ao tampo removível. Recomenda-se a utilização de detergentes suaves e água, secando bem para evitar marcas de água.

O tampo possui alguma característica especial?

Sim, o tampo tem um sistema de fecho amortecido para um manuseamento suave e um visor de cristal que permite verificar o conteúdo sem o abrir. É também totalmente removível para uma limpeza eficaz.

É compatível com outras cubas Gastronorm?

Este modelo é especificamente desenhado para cubas Gastronorm GN 2/3. Para outros formatos, deve procurar modelos de chafing dish com a designação GN correspondente.

Onde pode ser utilizado este chafing dish?

É ideal para buffets em hotéis, caterings para eventos, refeitórios, e restaurantes com serviço de buffet, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial.