

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Chafing Dish Redondo Inox 6 Litros para Buffet Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69096	Modelo:	LA69096
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690969

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69096
EAN	8414271690969

Descricao Resumida

Chafing dish redondo de 6 litros em aço inoxidável, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Inclui tampa com fecho amortecido, visor e suporte para utensílios.

Descricao Completa

Este chafing dish redondo em aço inoxidável com capacidade de 6 litros é ideal para manter alimentos quentes em buffets e eventos, assegurando uma apresentação elegante e funcional para o seu serviço de sala.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da cuba interna	35 cm
Altura da cuba interna	7 cm
Medida exterior (L x P)	50 x 45 cm
Altura exterior	20 cm
Capacidade	6 litros
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Este chafing dish é uma solução robusta e elegante para uma variedade de estabelecimentos que requerem a manutenção de alimentos quentes. É ideal para hotéis com serviço de pequeno-almoço ou almoço buffet, empresas de catering para eventos e banquetes, restaurantes com serviço de self-service ou take-away, cantinas empresariais e hospitalares, e espaços de eventos e conferências que procuram otimizar a apresentação e conservação dos seus pratos.

Chafing Dish Redondo — Principais Vantagens

- Manutenção eficaz e constante da temperatura dos alimentos, garantindo a qualidade do serviço.
- Design elegante em aço inoxidável que se integra perfeitamente em qualquer ambiente profissional.

- Tampa com fecho amortecido para uma operação suave, silenciosa e maior durabilidade.
- Tampa removível, facilitando a limpeza profunda e a manutenção da higiene.
- Visor de cristal que permite monitorizar o conteúdo sem abrir a tampa, conservando o calor.
- Sistema de retorno de condensação que evita o gotejamento, mantendo a área de serviço limpa.
- Suporte lateral para utensílios, otimizando o espaço e a funcionalidade durante o serviço.

Como funciona o sistema de aquecimento deste chafing dish?

Este chafing dish é projetado para funcionar com pasta combustível ou álcool gel, colocados num recipiente específico sob a cuba, garantindo uma manutenção de temperatura constante e segura para os alimentos.

Qual a capacidade real de serviço deste equipamento?

O chafing dish possui uma capacidade útil de 6 litros, ideal para servir uma quantidade considerável de alimentos em buffets, eventos ou serviços de catering, minimizando a necessidade de reposição frequente.

É fácil de limpar e manter após o uso?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a tampa removível facilitam significativamente a limpeza. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a máxima higiene.

Este modelo é adequado para qualquer tipo de alimento?

Sim, é versátil e pode ser utilizado para manter quentes uma vasta gama de alimentos, desde pratos principais como arroz e guisados, acompanhamentos e molhos, sempre com a temperatura ideal de serviço.

Quais as vantagens do visor de cristal na tampa?

O visor de cristal permite monitorizar o nível e o estado dos alimentos sem necessidade de abrir a tampa, o que ajuda a manter a temperatura interna e a reduzir a perda de calor, otimizando a eficiência.

?