

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

Chafing Dish Sopa Inox 11 Litros para Buffet Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69100	Modelo:	LA69100
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69100
EAN	8414271691003

Descricao Resumida

Corpo de chafing dish de sopa em aço inoxidável com 11 litros de capacidade, ideal para manter sopas quentes em buffets e serviços de catering profissional.

Descricao Completa

Apresentamos um recipiente para sopa de alta capacidade, com 11 litros, concebido para manter alimentos quentes durante o serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com normas de higiene, essencial para cozinhas profissionais e serviços de buffet em hotelaria.

recipiente sopa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Medida balde interno (diâmetro)	29 cm
Altura do balde interno	22 cm
Medida exterior (L x P)	42 x 48 cm
Altura exterior	34 cm
Capacidade	11 Litros
Material Base (Armário)	Madeira
Dimensões (L x P x A)	440 x 440 x 375 mm
Peso	8.46 kg
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas, buffets de hotel, serviços de catering e restaurantes com serviço contínuo. Este recipiente para sopa da linha Luxe permite manter molhos, sopas ou outros pratos quentes à temperatura de serviço, garantindo a qualidade e a segurança alimentar em estabelecimentos que

servem um elevado número de refeições.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tampa com descida amortecida assegura um fecho suave e silencioso, prevenindo salpicos e garantindo a segurança. O visor em vidro permite visualizar o conteúdo sem necessidade de abrir, mantendo a temperatura. A tampa removível verticalmente e a saliência lateral para apoio de utensílios facilitam a limpeza e a utilização durante o serviço contínuo, cumprindo as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso servir neste recipiente?

Este recipiente é ideal para servir sopas, caldos, molhos, guisados e outros pratos quentes, mantendo-os à temperatura adequada para o serviço em buffets ou linha de apoio.

Qual a capacidade deste modelo de recipiente para sopa?

O recipiente possui uma capacidade generosa de 11 litros, permitindo servir um grande volume de alimento, ideal para eventos e estabelecimentos com alta demanda.

Como a tampa contribui para a funcionalidade e higiene?

A tampa com sistema de descida amortecida garante um fecho suave e seguro, evitando salpicos. O visor em vidro permite verificar o conteúdo sem perder calor, e a sua remoção vertical facilita a limpeza, em conformidade com as normas de higiene.

O material é adequado para uso profissional contínuo?

Sim, a cubeta interna é em aço inoxidável, um material resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo durabilidade e conformidade com os padrões de segurança alimentar para uso intensivo em cozinhas profissionais e serviços de restauração. A base em madeira confere um acabamento estético.

?

Quais são as dimensões totais do equipamento?

As dimensões exteriores totais do recipiente são 440 mm de largura, 440 mm de profundidade e 375 mm de altura, com um peso de 8.46 kg. O balde interno tem 29 cm de diâmetro e 22 cm de altura.