

# 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



## Chafing Dish GN 1/1 8,5 L com Tampa para Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69110	<b>Modelo:</b>	LA69110
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271691102

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69110
<b>EAN</b>	8414271691102

### Descricao Resumida

Chafing dish GN 1/1 com 8,5 L de capacidade, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Inclui tampa com fecho amortecido e visor de vidro para serviço eficiente.

## Descrição Completa

Este chafing dish GN 1/1 é projetado para manter alimentos quentes de forma eficiente em buffets e serviços de catering, garantindo a temperatura ideal para a sua ementa. Com uma capacidade de 8,5 litros, é ideal para servir grandes volumes.

### Características Técnicas

<b>Medida Interior</b>	Gastronorm GN 1/1 (530 x 325 mm)
<b>Medida Exterior</b>	56 x 35 cm
<b>Altura</b>	28 cm
<b>Capacidade</b>	8,5 litros

### Aplicações Profissionais

Este chafing dish é uma solução robusta para manter alimentos quentes em diversos ambientes profissionais. É ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço self-service, empresas de catering para eventos, cantinas empresariais e hospitalares, e até mesmo em estabelecimentos de take-away que necessitem de manter pratos quentes prontos para servir. A sua capacidade e design prático tornam-no adequado para servir desde pratos principais a acompanhamentos em grandes volumes.

### Chafing Dish GN 1/1 — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Garante que os alimentos permaneçam quentes e apetitosos durante todo o período de serviço.
- **Fecho Suave e Higiénico:** A tampa com fecho amortecido evita ruídos e garante um encerramento suave, enquanto o retorno das gotas de condensação à cuba mantém a higiene e a qualidade dos alimentos.
- **Facilidade de Limpeza:** A tampa é removível verticalmente, simplificando o processo de limpeza e manutenção.
- **Monitorização Visual:** O visor de vidro permite verificar o conteúdo sem necessidade de abrir a tampa, conservando o calor.

- **Praticidade no Serviço:** Inclui um suporte lateral para conchas ou espumadeiras, otimizando o espaço e a organização no buffet.

#### **Como é feito o aquecimento neste chafing dish?**

Este chafing dish utiliza geralmente queimadores de pasta combustível (não incluídos) colocados na base, que aquecem a água no recipiente inferior, mantendo a cuba GN 1/1 com os alimentos quentes através de banho-maria.

#### **A tampa é fácil de remover para limpeza?**

Sim, a tampa foi desenhada para ser removida verticalmente, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção higiénica do equipamento após cada utilização.

#### **Qual o tipo de cuba gastronorm compatível com este chafing dish?**

Este modelo é compatível com cubas Gastronorm GN 1/1, que possuem as dimensões standard de 530 x 325 mm, permitindo uma grande versatilidade na apresentação dos seus pratos.

#### **Este equipamento é adequado para buffets com grande volume de clientes?**

Com uma capacidade de 8,5 litros e o formato GN 1/1, este chafing dish é perfeitamente adequado para servir um número considerável de clientes, sendo ideal para buffets de hotéis, eventos de catering e cantinas.

#### **Quais as vantagens do visor de vidro na tampa?**

O visor de vidro integrado na tampa permite que os seus clientes e a sua equipa visualizem o conteúdo da cuba sem a necessidade de a abrir, o que ajuda a manter a temperatura dos alimentos e a reduzir o consumo de combustível.