

# 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



## Aquecedor Buffet Elétrico Duplo 78x53x70 cm para Serviço de Sala

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69562	<b>Modelo:</b>	LA69562
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271695629

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69562
<b>EAN</b>	8414271695629

### Descricao Resumida

Aquecedor de buffet elétrico com placa de 500W e duas lâmpadas de 250W. Mantém pratos quentes entre 40°C e 90°C com controlo independente e estrutura robusta.

## Descricao Completa

Mantenha os seus pratos na temperatura ideal com este aquecedor de buffet profissional, combinando uma placa de aquecimento regulável e lâmpadas halógenas para um calor homogéneo. Essencial para o serviço contínuo em cozinhas profissionais e eventos.

### aquecedor buffet — Características Técnicas

<b>Potência Placa</b>	500 W
<b>Potência Lâmpadas</b>	2 x 250 W
<b>Temperatura Regulável</b>	40°C – 90°C
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	78 x 53 x 70 cm
<b>Peso</b>	12,5 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para manter pratos quentes em buffets de hotéis, serviços de catering, cantinas escolares ou empresariais, e até em restaurantes com serviço contínuo. Permite ao Chef de cozinha ou ao gestor de F&B garantir a qualidade e a temperatura ideal das refeições durante o serviço.

### Aquecedor Buffet — Principais Vantagens

A estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com normas de higiene. A placa aquecedora, com regulação independente entre 40°C e 90°C, assegura o controlo preciso da temperatura, enquanto as duas lâmpadas halógenas complementam o aquecimento de forma homogénea, evitando perdas de calor e mantendo a qualidade dos alimentos por mais tempo. CE.

### Perguntas Frequentes

**Qual a potência total deste equipamento?**

A potência combinada é de 1000W (500W da placa e 2 x 250W das lâmpadas).

**Que tipo de alimentos pode manter aquecidos?**

Pratos preparados, guarnições, sopas, molhos e outros alimentos que necessitem de ser mantidos quentes para serviço prolongado, como em buffets ou linhas de self-service.

**É adequado para um snack-bar com grande volume de clientes?**

Sim, a sua capacidade de manter os alimentos na temperatura correta durante longos períodos torna-o ideal para gerir o "rush" em estabelecimentos com alta rotatividade, garantindo que os pratos estejam sempre prontos para servir.

**O aquecimento é homogéneo em toda a superfície?**

Sim, a combinação da placa de aquecimento e das lâmpadas halógenas foi concebida para distribuir o calor de forma uniforme, evitando pontos frios ou sobreaquecidos nos alimentos.

**Quais as dimensões exatas para planeamento do espaço?**

As dimensões exteriores são de 78 cm de largura, 53 cm de profundidade e 70 cm de altura. Recomenda-se garantir espaço adicional para ventilação e acesso.