

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Aquecedor Buffet Triplo Elétrico 107 cm para Serviço de Sala

Informacoes do Produto

SKU:	LA69563	Modelo:	LA69563
Marca:	LACOR	EAN:	8414271695636

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69563
EAN	8414271695636

Descricao Resumida

Aquecedor de buffet triplo elétrico com placa de 650W e 3 lâmpadas halogéneas de 250W, mantendo pratos quentes entre 40°C e 90°C. Ideal para serviço de sala.

Descricao Completa

Mantenha os seus pratos na temperatura ideal de serviço com o Aquecedor BUFFET TRIPLO, uma solução robusta para cozinhas profissionais e serviços de catering. A sua estrutura em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e conformidade com normas de higiene, enquanto as lâmpadas halogéneas independentes garantem um aquecimento homogéneo e eficiente.

Características Técnicas

Potência Placa	650 W
Potência Lâmpadas	3 x 250 W
Temperatura	40°C – 90°C
Dimensões (CxLxA)	107 x 53 x 70 cm
Peso	16,5 kg
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares, empresariais ou hospitalares, assim como para restaurantes com serviço de buffet contínuo ou eventos. O Gestor de F&B de hotel que necessita de manter a qualidade e a temperatura dos pratos durante o serviço em buffet, ou o proprietário de um restaurante que serve menus do dia extensos, beneficiam da capacidade deste equipamento em manter a confeção perfeita por longos períodos, garantindo a satisfação do cliente e a eficiência operacional.

Aquecedor Buffet Triplo — Principais Vantagens

A estrutura em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma limpeza fácil e conformidade com as normas de segurança alimentar, essencial para qualquer cozinha profissional. A combinação de uma placa aquecedora com regulação independente de temperatura (40-90°C) e três lâmpadas halogéneas permite um controlo preciso do aquecimento, preservando a textura e o sabor dos alimentos. As dimensões generosas e a potência combinada de 1400W (placa + lâmpadas) garantem um aquecimento rápido e uniforme para grandes volumes de comida.

Perguntas Frequentes

Qual a potência total deste aquecedor buffet?

A potência total é de 650W da placa aquecedora mais 3x250W das lâmpadas halogéneas, totalizando 1400W.

Que tipo de materiais compõem este equipamento?

A estrutura e a placa aquecedora são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

Qual a gama de temperaturas de aquecimento ajustável?

A temperatura pode ser regulada entre 40°C e 90°C, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos.

Este equipamento é adequado para manter alimentos em banho-maria?

Sim, a placa aquecedora e a regulação de temperatura permitem a sua utilização para manter alimentos em banho-maria, garantindo a temperatura constante necessária.

Quais as dimensões totais deste aquecedor buffet triplo?

As dimensões totais são 107 cm de comprimento, 53 cm de profundidade e 70 cm de altura.