

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Travessa de Peixes em Alumínio 70x22 cm para Buffet e Catering

Informacoes do Produto

SKU:	LA20470	Modelo:	LA20470
Marca:	LACOR	EAN:	8414271204708

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA20470

EAN	8414271204708
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Travessa profissional em alumínio de 70x22 cm e 14 L, ideal para a apresentação e serviço de peixe em buffets, catering e eventos de grande dimensão.

Descricao Completa

Apresentamos a Travessa de Peixes em Alumínio Chef, com 70cm de comprimento e 14L de capacidade, ideal para a apresentação de pratos principais em buffets de hotelaria e eventos. A sua construção robusta em alumínio garante durabilidade e distribuição uniforme de calor, facilitando a manutenção da temperatura dos alimentos durante o serviço contínuo.

Travessa de Peixes Alumínio Chef — Características Técnicas

Dimensão (C x L)	70 x 22 cm
Altura	20,8 cm
Espessura	2,5 mm
Capacidade	14 l
Peso	1,22 kg
Dimensões Externas (C x L x A)	81 x 23,5 x 45 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo de hotéis e empresas de catering que necessita de apresentar pratos quentes de forma elegante e eficiente em buffets ou eventos. Perfeita para restaurantes com serviço de buffet ou para a exibição de peixe e marisco em marisqueiras, garantindo a conservação da temperatura e a apresentação apelativa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Travessa de Peixes Chef-Alumínio destaca-se pela sua generosa capacidade de 14 litros e dimensões de 70cm, otimizada para a apresentação de grandes porções em eventos e buffets. A espessura de 2,5 mm assegura uma robustez superior e uma distribuição de calor uniforme, crucial para manter a qualidade dos alimentos. O seu design alongado é especificamente pensado para pratos como peixe inteiro ou rocamboles, oferecendo uma solução de apresentação profissional e prática.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta travessa de peixes?

Esta travessa tem uma capacidade de 14 litros, ideal para servir grandes porções em ambientes de restauração e hotelaria.

Quais as dimensões exatas da travessa?

As dimensões principais são 70 cm de comprimento por 22 cm de largura, com uma altura de 20,8 cm. As dimensões externas totais, incluindo as pegas, são 81 cm x 23,5 cm x 45 cm.

De que material é feita a travessa?

A travessa é fabricada em alumínio com uma espessura de 2,5 mm, garantindo durabilidade e excelente condutividade térmica.

Esta travessa é adequada para manter os alimentos quentes?

Sim, a espessura de 2,5 mm e o material em alumínio permitem uma distribuição uniforme do calor, auxiliando na manutenção da temperatura dos alimentos quando utilizada em banhos-maria ou em equipamentos de buffet.

Qual o peso desta travessa profissional?

O peso desta travessa é de 1,22 kg, o que a torna robusta sem comprometer a facilidade de manuseamento durante o serviço e a reposição em buffets.

?