

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tigela Fundo Inox Ø22 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA61122	Modelo:	LA61122
Marca:	LACOR	EAN:	8414271611223

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61122
EAN	8414271611223
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tigela funda em aço inoxidável 18/10 com 22 cm de diâmetro, ideal para preparação e serviço em cozinhas profissionais. Higiênica e resistente.

Descricao Completa

Esta tigela funda em aço inoxidável 18/10, com 22 cm de diâmetro, é um utensílio essencial para a preparação e serviço de alimentos em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	22 cm
Lavagem	Máquina de lavar louça

Aplicações Profissionais

Esta tigela é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares, roulotes e food trucks, a restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e pastelarias com confeitaria. É perfeita para a preparação de saladas, massas, molhos, marinadas ou para servir porções individuais em buffets e linhas de self-service.

Tigela Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para uso intensivo.
- Superfície lisa e não porosa que garante máxima higiene e fácil limpeza.
- Excelente resistência à corrosão e ao desgaste diário.
- Versatilidade para diversas tarefas de preparação e serviço de alimentos.
- Compatível com máquina de lavar louça, otimizando a rotina de limpeza.

Qual a capacidade aproximada desta tigela?

Embora a capacidade exata não seja especificada, uma tigela funda de 22 cm de diâmetro geralmente tem uma capacidade entre 2 a 3 litros, adequada para porções individuais ou pequenas preparações.

?

É segura para contacto com alimentos ácidos?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, resistente à corrosão e seguro para contacto com uma vasta gama de alimentos, incluindo os ácidos, sem transferir sabores ou odores.

Pode ser utilizada para aquecer alimentos?

Esta tigela é primariamente concebida para preparação e serviço. Embora o aço inoxidável seja resistente ao calor, não é recomendada para aquecimento direto em fogão ou forno, a menos que seja especificado o contrário.

Como garantir a durabilidade do aço inoxidável?

Para manter a tigela em ótimas condições, lave-a regularmente, preferencialmente na máquina de lavar louça, e evite o uso de esfregões abrasivos ou produtos de limpeza corrosivos que possam danificar a superfície.

É adequada para serviço de mesa em buffets?

Sim, o seu design simples e o material higiénico tornam-na perfeitamente adequada para servir alimentos em buffets, self-services ou para apresentação em balcões de serviço, mantendo a estética profissional.