

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

Saladeira Acrílico Redonda Ø250mm 4L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA62394	Modelo:	LA62394
Marca:	LACOR	EAN:	8414271623943

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62394
EAN	8414271623943
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Saladeira redonda em acrílico de Ø250 mm e 4 litros, ideal para serviço profissional de mesa. Leve, resistente e fácil de limpar, perfeita para o dia a dia.

Descricao Completa

Concebida para a dinâmica exigente dos serviços de restauração e hotelaria, a taça de salada em acrílico redondo de Ø250 mm é uma solução prática e higiénica. Com uma capacidade de 4 litros, este utensílio essencial garante a apresentação impecável de saladas e acompanhamentos, resistindo ao uso contínuo em ambientes profissionais.

Saladeira Acrílico Redonda — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	250 mm
Altura	130 mm
Capacidade	4 Litros
Peso	350 g
Material	Acrílico

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar que procura louça robusta e fácil de manusear ou o gestor de cantina que necessita de servir grandes volumes com segurança. Ideal para buffets em unidades hoteleiras ou restaurantes com serviço de ementa diária, onde a resistência a quedas e a higiene são prioritárias na apresentação de saladas frescas, frutas ou acompanhamentos variados no rush do serviço.

Saladeira Acrílico — Porquê Escolher Este Equipamento

A resistência superior do acrílico, um material leve e duradouro, minimiza quebras e custos de substituição, uma mais-valia em cozinhas com elevado volume de serviço. A sua superfície lisa facilita a limpeza e garante a conformidade com as exigências de higiene alimentar, crucial para a manutenção de padrões HACCP e a rotação de stock.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta saladeira de acrílico?

A limpeza deve ser feita com água morna e detergente neutro, utilizando um pano ou esponja macia para evitar riscos. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar o brilho e a transparência do acrílico. É adequada para lavagem na máquina de lava-loiça em programas de baixa temperatura.

Qual a principal vantagem do acrílico em comparação com outros materiais em uso profissional?

A principal vantagem do acrílico reside na sua elevada resistência ao impacto, minimizando o risco de quebras em ambientes movimentados de cozinha e serviço. Além disso, é mais leve que o vidro ou a porcelana, facilitando o manuseamento e transporte por parte do staff.

Para que tipo de preparações é mais indicada esta saladeira de 4 litros?

Com 4 litros de capacidade, esta saladeira é ideal para servir grandes porções de saladas mistas, frutas frescas, acompanhamentos diversos ou até pão em buffets, self-service ou como peça central na mesa em restaurantes com serviço familiar.

Esta saladeira de acrílico é empilhável para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, o design redondo e as dimensões uniformes desta saladeira permitem um empilhamento eficiente, o que é fundamental para otimizar o espaço em armários de cozinhas profissionais e agilizar a organização após a lavagem e no controlo de FIFO.

A saladeira de acrílico suporta diferentes temperaturas de alimentos?

O acrílico é adequado para servir alimentos frios e à temperatura ambiente. Embora seja resistente, não é recomendado para alimentos quentes acima de 70°C, ou para uso em fornos ou micro-ondas, pois temperaturas elevadas podem danificar o material e comprometer a sua

integridade.