

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

Bandeja de Serviço Redonda em Inox 18/10, Ø40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62841	Modelo:	LA62841
Marca:	LACOR	EAN:	8414271628412

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62841
EAN	8414271628412
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Bandeja de serviço profissional redonda em inox 18/10, com 40 cm de diâmetro. Ideal para apresentação elegante e higiene máxima em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Concebida para a excelência no serviço, esta bandeja de apresentação em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado oferece durabilidade superior e máxima higiene. A sua superfície lisa e não porosa é essencial para ambientes profissionais que exigem rigor nas normas de segurança alimentar e uma apresentação impecável, mesmo no ritmo acelerado do serviço.

bandeja de serviço inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	40 cm
Dimensões (LxPxA)	410 x 410 x 25 mm
Peso	870 g

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou café com serviço de mesa, esta bandeja é ideal para servir bebidas e pequenas refeições com profissionalismo. É igualmente robusta para o Gestor de F&B num hotel que necessita de bandejas duráveis e fáceis de manusear para o serviço de quartos ou para a reposição eficiente em buffets de pequeno-almoço e almoço. Também se adequa a restaurantes de bairro para a entrega de pratos à mesa, garantindo uma apresentação elegante.

Aço Inoxidável 18/10 — Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha do aço inoxidável 18/10 (equivalente a AISI 304) garante que esta bandeja resistirá à corrosão diária e aos ciclos de lavagem intensivos em máquinas de lavar louça industriais, prolongando a vida útil do investimento. O polimento acetinado confere um toque de sofisticação que eleva a experiência do cliente, enquanto a sua construção robusta e higiénica apoia ativamente a conformidade com as exigentes normas HACCP para a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como a bandeja de serviço em inox 18/10 contribui para a higiene alimentar?

O aço inoxidável 18/10 é um material não poroso, o que impede a acumulação de bactérias e facilita a limpeza profunda. Esta característica é crucial para manter os mais elevados padrões de higiene em qualquer cozinha ou serviço de mesa profissional, contribuindo para a segurança dos alimentos.

É possível lavar esta bandeja na máquina de lavar louça industrial?

Sim, a bandeja foi concebida para ser totalmente apta para limpeza em máquinas de lavar louça profissionais. A sua resistência à corrosão e o material de alta qualidade garantem que suporta os ciclos de lavagem intensivos sem perder o brilho ou a integridade estrutural.

Qual a durabilidade esperada da bandeja em aço inoxidável 18/10?

Graças à utilização de aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta bandeja oferece uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste. Com os devidos cuidados, terá uma vida útil longa em ambientes de uso profissional intensivo, mantendo a sua aparência e funcionalidade ao longo do tempo.

Para que tipos de estabelecimentos a bandeja de 40 cm é mais adequada?

Com o seu diâmetro de 40 cm, é versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares e cafés que servem refeições ligeiras até restaurantes de tamanho médio para o serviço de pratos principais. É também prática para unidades hoteleiras no serviço de quartos ou para a organização de buffets mais compactos.

Como posso manter o polimento acetinado da bandeja?

Para preservar o acabamento acetinado, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e evitar palhas de aço ou produtos abrasivos. Após a lavagem, secar imediatamente com um pano macio para prevenir marcas de água e manter o brilho original da bandeja.

?