

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 Saladeira Profissional Redonda Branca Ø31cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA63267	Modelo:	LA63267
Marca:	LACOR	EAN:	8414271632679

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA63267
EAN	8414271632679
Cor	Branco
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Tigela saladeira branca de Ø31cm, concebida para realçar apresentações culinárias em restaurantes e pastelarias. Resistente e versátil para uso diário.

Descricao Completa

Concebida para elevar a apresentação de qualquer ementa, esta taça redonda branca de 31 cm de diâmetro é um elemento indispensável para o serviço profissional de mesa. A sua estética moderna e o design funcional garantem que os pratos se destaquem, desde saladas frescas a massas elaboradas, com um toque de elegância e sofisticação.

tigela saladeira profissional — Características Técnicas

Dimensões (ØxP)	Ø310 x 80 mm
Peso	920 g

Aplicações Profissionais

Para o Chef de um restaurante que valoriza a estética e funcionalidade na apresentação de saladas ou acompanhamentos, esta tigela é ideal. O Gestor de F&B de um hotel que procura louça resistente e versátil para buffets ou serviço à la carte encontrará nesta peça uma solução duradoura e elegante. É também perfeita para pastelarias com área de refeição, snack-bares modernos ou empresas de catering que necessitam de servir porções generosas com requinte e higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade desta tigela de mesa branca destaca-se pela sua resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais. O seu design intemporal, fácil de integrar em qualquer ambiente de restauração, suporta lavagens frequentes em máquinas industriais sem perder o brilho, otimizando a rotação de stock e a eficiência operacional. É uma peça concebida para durar e impressionar.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta tigela profissional?

Esta tigela é fabricada em cerâmica de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência adequadas ao uso intensivo em cozinhas e estabelecimentos profissionais.

É segura para máquinas de lavar louça industriais?

Sim, a tigela foi concebida para suportar ciclos de lavagem intensivos em máquinas de lavar louça profissionais, mantendo a sua integridade e higiene sem desgaste.

Pode ser utilizada para servir pratos quentes ou frios?

Com uma excelente tolerância térmica, esta tigela é versátil para servir tanto pratos frios como saladas e frutas, quanto pratos quentes como massas e sopas cremosas, adaptando-se a diversas ementas profissionais.

É empilhável para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, o design desta tigela permite um empilhamento seguro e estável, essencial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas e despensas de restaurantes e empresas de catering.

Como garantir a manutenção da cor e brilho originais?

Para preservar o acabamento branco e o brilho, recomenda-se evitar o uso de abrasivos fortes durante a lavagem e garantir o armazenamento adequado para prevenir riscos superficiais, prolongando a vida útil da peça.