

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 Retangular Melamina 29x17,5 cm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	LA63976	Modelo:	LA63976
Marca:	LACOR	EAN:	8414271639760

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA63976
EAN	8414271639760
Material	Melamina

Descricao Resumida

Travessa retangular em melamina de alta qualidade, resistente a golpes e choques térmicos. Ideal para servir alimentos quentes (até 70°C) ou frios (até -20°C). Higiênica e apta para máquina de lavar louça.

Descricao Completa

Esta travessa retangular em melamina é uma solução robusta e prática para o serviço de mesa profissional, concebida para a apresentação de uma variedade de alimentos quentes ou frios com durabilidade.

Características Técnicas

Material	Melamina de alta qualidade
Dimensões (C x L x A)	29 x 17,5 x 3 cm
Resistência	Golpes e choques térmicos
Temperatura de Uso (Quentes)	Até 70°C
Temperatura de Uso (Frios)	Até -20°C
Higiene	Fácil de lavar, apta para máquinas de lavar louça
Restrições de Uso	Não usar em fogo, forno ou micro-ondas
Design	Empilhável
Livre de BPA	Sim

Aplicações Profissionais

Esta travessa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem louça durável e versátil para o serviço de mesa. É perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares e tascas que servem entradas, petiscos ou acompanhamentos. Em hotéis, cantinas e serviços de catering, a sua resistência e capacidade de empilhamento otimizam a logística e a apresentação em buffets ou eventos. Também é adequada para pastelarias com serviço de refeições ligeiras ou cafetarias que servem pratos do dia.

Travessa de Melamina — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em melamina, oferece elevada resistência a golpes e choques térmicos, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para servir alimentos quentes até 70°C e frios até -20°C, adaptando-se a diversas necessidades da ementa.
- **Higiene e Manutenção Simplificada:** A superfície lisa e a compatibilidade com máquinas de lavar louça garantem uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os padrões de higiene.
- **Otimização do Espaço:** O design empilhável permite um armazenamento eficiente, crucial em cozinhas e áreas de serviço com espaço limitado.
- **Apresentação Profissional:** Contribui para uma apresentação cuidada e apelativa dos pratos, valorizando a experiência do cliente.

Qual a resistência térmica desta travessa?

Esta travessa é resistente a temperaturas até 70°C para alimentos quentes e até -20°C para alimentos frios, sendo ideal para uma ampla gama de preparações.

Pode ser utilizada em forno ou micro-ondas?

Não, esta travessa não deve ser utilizada em fogo direto, forno ou micro-ondas. É concebida exclusivamente para o serviço de mesa e apresentação de alimentos.

É segura para lavar na máquina de lavar louça?

Sim, a travessa é apta para máquinas de lavar louça, facilitando a sua limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual o material da travessa e as suas vantagens?

É fabricada em melamina de alta qualidade, um material leve, resistente a golpes e choques térmicos, e livre de BPA, assegurando durabilidade e segurança alimentar.

Como esta travessa otimiza o espaço de armazenamento?

O seu design empilhável permite que várias travessas sejam guardadas umas sobre as outras, minimizando o espaço necessário para armazenamento em armários ou prateleiras.

?