

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

Bacia Inox 30L com Asa em Pele para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA65650	Modelo:	LA65650
Marca:	LACOR	EAN:	8414271656507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA65650
EAN	8414271656507
Capacidade (L)	26–50 L
Material	Inox
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Bacia de 30 litros em aço inoxidável 18/10, resistente à corrosão, com acabamento polido e asa em pele de bovino para transporte seguro e higiênico.

Descricao Completa

Esta bacia de 30 litros, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e preparação de alimentos em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Resistência	Corrosão
Capacidade	30 L
Diâmetro	50 cm
Altura	21 cm
Asa	Pele de bovino, curtido vegetal, 3 mm
Acabamento	Exterior e interior polido

Aplicações Profissionais

Esta bacia de grande capacidade é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para a preparação de grandes volumes de saladas, marinadas, massas, ou para o transporte de ingredientes em cozinhas de hotelaria e catering. A sua robustez torna-a adequada para o manuseamento diário em snack-bares e food trucks que necessitam de soluções de armazenamento e preparação versáteis.

Bacia Inox 30L — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante elevada resistência à corrosão e ao desgaste, prolongando a vida útil do equipamento.

- **Higiene Otimizada:** O acabamento polido facilita a limpeza e desinfecção, crucial para manter os padrões de higiene alimentar exigidos em cozinhas profissionais.
- **Capacidade Versátil:** Com 30 litros, é perfeita para a preparação e armazenamento de grandes quantidades de alimentos, otimizando os processos de produção.
- **Manuseamento Confortável:** A asa em pele de bovino oferece um transporte seguro e ergonómico, mesmo quando a bacia está cheia.
- **Design Funcional:** Combina estética com funcionalidade, sendo um elemento prático e visualmente apelativo para qualquer área de preparação.

Qual a capacidade real desta bacia?

Esta bacia tem uma capacidade total de 30 litros, ideal para o manuseamento de grandes volumes de ingredientes ou preparações em cozinhas profissionais.

O aço inoxidável 18/10 é adequado para uso alimentar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, amplamente utilizado na indústria alimentar devido à sua excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo a segurança dos alimentos.

Como deve ser feita a manutenção da asa em pele?

A asa em pele de bovino deve ser limpa com um pano húmido e, ocasionalmente, tratada com um produto específico para pele para manter a sua flexibilidade e durabilidade. Evite imersão prolongada em água.

Esta bacia pode ser utilizada para cozinhar ou aquecer alimentos?

Não, esta bacia foi concebida para preparação e armazenamento de alimentos. Não é recomendada para cozinhar ou aquecer diretamente sobre fontes de calor, especialmente devido à presença da asa em pele.

É fácil de transportar mesmo cheia?

Sim, a asa robusta em pele de bovino foi projetada para proporcionar um manuseamento seguro e confortável, facilitando o transporte da bacia mesmo quando está com a sua capacidade máxima.