

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

Caixa Térmica para Transporte de Alimentos GN, 17 L

Informacoes do Produto

SKU:	LA66099	Modelo:	LA66099
Marca:	LACOR	EAN:	8414271660993

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA66099
EAN	8414271660993
Capacidade (L)	16–25 L

Descricao Resumida

Caixa térmica robusta e empilhável, ideal para o transporte seguro de alimentos em cubas GN. Mantém a temperatura para catering e entregas.

Descricao Completa

Esta caixa térmica foi desenvolvida para o transporte seguro de alimentos, mantendo a temperatura ideal de confeitaria ou refrigeração durante o trajeto, essencial para serviços de catering e entregas.

Características Técnicas

Capacidade	17 litros
Dimensões (LxPxA)	410x620x240 mm
Opções de Recipientes GN	1 recipiente GN 1/1 h100 OU 1 recipiente GN 2/3 + 1 recipiente GN 1/3 h100

Aplicações Profissionais

Esta caixa térmica é indispensável para empresas de catering, serviços de entrega de refeições, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes com serviço de take-away. É igualmente útil para food trucks e roulotes que necessitam de transportar alimentos quentes ou frios de forma segura e higiênica.

Caixa Térmica — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Garante que os alimentos permanecem na temperatura desejada por mais tempo, seja quente ou frio.
- **Compatibilidade GN:** Projetada para acomodar cubas Gastronorm, otimizando o espaço e a organização.
- **Construção Robusta:** Material rígido e durável, resistente ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Empilhável:** Facilita o armazenamento e o transporte de múltiplas unidades, otimizando o espaço.
- **Higiene e Segurança:** Superfície fácil de limpar, contribuindo para a segurança alimentar e a conformidade com as normas.

Qual a capacidade de retenção de temperatura desta caixa?

Esta caixa térmica foi concebida para manter a temperatura dos alimentos (quentes ou frios) por um período prolongado, essencial para o transporte em catering e entregas. O tempo exato pode variar consoante a temperatura inicial do alimento e as condições ambientais.

Que tipos de recipientes GN são compatíveis?

A caixa é compatível com 1 recipiente GN 1/1 com 100 mm de altura, ou uma combinação de 1 recipiente GN 2/3 e 1 recipiente GN 1/3, ambos com 100 mm de altura.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, a superfície interna e externa da caixa térmica é projetada para uma limpeza fácil e eficaz, permitindo manter os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Esta caixa térmica é adequada para empilhamento?

Sim, o design robusto e a forma otimizada permitem que estas caixas térmicas sejam empilhadas de forma segura, facilitando o transporte e o armazenamento em espaços limitados.

Qual o material de construção e a sua durabilidade?

A caixa é construída com um material isotérmico rígido, leve e robusto, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso frequente em ambientes profissionais exigentes.