

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

Caixa Isotérmica 55x38 cm para Transporte de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	LA66930	Modelo:	LA66930
Marca:	LACOR	EAN:	8414271669309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA66930
EAN	8414271669309
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Caixa isotérmica profissional 55x38 cm, com compartimentos estanques, ideal para manter a temperatura de alimentos quentes e frios durante o transporte.

Descricao Completa

Mantenha a temperatura ideal dos seus pratos com a Caixa Isotérmica B-1, concebida em policarbonato livre de bisfenóis para garantir a segurança alimentar e o desempenho térmico superior em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Caixa Isotérmica B-1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Medidas	540 x 380 x 120 mm
Peso	2950 g
Material	Policarbonato livre de bisfenóis
Norma	Euronorm
Capacidade Térmica	Alto desempenho térmico
Limpeza	Máquina de lavar loiça (máx. 80°C)

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, buffets de hotelaria e cantinas que necessitam de transportar e servir refeições quentes e frias em simultâneo. A sua estrutura estanque protege a integridade dos alimentos, assegurando que o Chef de cozinha ou o gestor de F&B mantenham os mais elevados padrões de qualidade e apresentação, mesmo em operações de grande volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Caixa Isotérmica B-1 diferencia-se pelo seu design inovador com compartimentos estanques que evitam a contaminação cruzada e a mistura de odores entre pratos quentes e frios, garantindo o cumprimento das normas HACCP. O seu alto desempenho térmico e a possibilidade de empilhamento otimizam a logística e a distribuição em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a norma de dimensões desta caixa isotérmica?

A caixa segue o padrão Euronorm para dimensões de 55×38 cm, compatível com a maioria dos equipamentos de cozinhas profissionais.

Que tipo de material compõe esta caixa?

O material é polycarbonato, garantindo durabilidade e segurança alimentar por ser livre de bisfenóis.

É possível transportar pratos quentes e frios simultaneamente?

Sim, graças aos compartimentos estanques que evitam a transferência de temperatura e odores entre os alimentos.

Qual o desempenho térmico desta caixa?

A caixa oferece alto desempenho térmico, mantendo a temperatura dos alimentos por períodos prolongados.

Como é feita a limpeza desta caixa isotérmica?

Pode ser limpa em máquina de lavar loiça a uma temperatura máxima de 80°C, garantindo higiene e praticidade.