

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

Chafing Dish Gastronorm 1/1 Aço Inoxidável, 9 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	LA69091	Modelo:	LA69091
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690914

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69091
EAN	8414271690914
Capacidade (L)	7-10 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Chafing dish Gastronorm 1/1 em aço inoxidável com 9 litros de capacidade. Inclui tampa com fecho amortecido, visor de vidro e sistema de retorno de condensação.

Descricao Completa

Mantenha a sua ementa quente e pronta a servir com este prático prato de aquecimento em aço inoxidável, com capacidade para 9 litros. Ideal para o rush do serviço em estabelecimentos com volume de clientes considerável.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Medida Interior (Gastronorm)	GN 1/1 (530×325 mm)
Medida Exterior	47 x 59.5 cm
Altura	25 cm
Capacidade	9 Litros
Característica da Tampa	Com descida amortecida, visor em vidro, extraível verticalmente. A condensação retorna à cuba.
Salsera Lateral	Incluída, para apoio de utensílios.
Norma de Bandejas	EN-631
Dimensões (Geral)	1155 x 920 x 430 mm
Peso	12.48 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de buffet em hotéis, cantinas de empresas ou escolas, e para manter pratos quentes em restaurantes com serviço contínuo. Para o gestor de F&B que necessita de apresentar uma vasta gama de pratos quentes de forma organizada e com acesso facilitado aos comensais,

este prato de aquecimento garante a manutenção da temperatura e a apresentação cuidada dos alimentos, cumprindo normas de higiene.

Prato de Aquecimento - Principais Vantagens

A tampa com descida amortecida e visor em vidro permite uma visualização clara do conteúdo e um fecho silencioso e seguro, evitando perdas de calor. A capacidade GN 1/1 de 9 litros é ideal para porções generosas, e a sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e conformidade com normas de segurança alimentar e facilidade de limpeza, essencial para operações de catering e restauração.

Perguntas Frequentes

Este prato de aquecimento é adequado para normas HACCP?

Sim, a construção em aço inoxidável e o design que minimiza a perda de temperatura e condensação facilitam a manutenção das condições ideais de conservação dos alimentos, essenciais para o cumprimento das normas HACCP.

Qual a capacidade de comida que este chafing dish comporta?

Este prato de aquecimento tem uma capacidade de 9 litros, utilizando a norma Gastronorm GN 1/1, o que permite acomodar uma quantidade significativa de alimentos para servir.

A tampa é fácil de limpar?

Sim, a tampa é desenhada para ser removida verticalmente, facilitando a sua limpeza completa e garantindo a higiene após cada utilização.

É necessário algum tipo de aquecimento externo para este equipamento?

Este modelo é concebido para ser utilizado com fontes de calor externas, como banho-maria ou queimadores apropriados, para manter os alimentos aquecidos durante o serviço.

O material em aço inoxidável é resistente para uso intensivo?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade garante elevada resistência à corrosão e ao desgaste, sendo ideal para as exigências de cozinhas profissionais e serviços de buffet contínuos.