

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Inox 4L GN 1/2 para Buffet e Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	LA69093	Modelo:	LA69093
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690938

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69093
EAN	8414271690938
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Chafing dish em inox GN 1/2 de 4L, com tampa de fecho amortecido e visor em vidro. Ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Mantenha os seus pratos quentes e prontos a servir com este Bain-Marie Luxe Gastronorm 1/2, ideal para o rush do serviço em restaurantes de média dimensão ou buffets de hotelaria. A sua construção em inox garante durabilidade e conformidade com normas HACCP, enquanto a capacidade de 4 litros permite servir um volume considerável de alimentos.

Bain-Marie Luxe Gastronorm — Características Técnicas

Medida interior (Gastronorm)	GN 1/2 (265x325 mm)
Medida exterior	32,5x46 cm
Altura	25,5 cm
Capacidade	4 litros
Material	Aço Inoxidável
Material da Base	Madeira
Dimensões (CxLxA)	890 x 625 x 445 mm
Peso	8,41 kg
Norma Bandeja	EN-631
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço de buffet contínuo, cantinas escolares ou empresariais que necessitem de manter grandes volumes de comida quente. Para o Chef de hotel que gere eventos e necessite de uma apresentação elegante e funcional, ou para o proprietário de um restaurante

tradicional português que queira servir guisados e pratos do dia em perfeitas condições.

Marie Luxe — Principais Vantagens

A tampa com descida amortecida assegura um fecho suave e silencioso, minimizando a perda de calor e o ruído. O visor em vidro permite verificar o conteúdo sem abrir o equipamento, mantendo a temperatura e a higiene. A salsera lateral oferece um local prático para apoiar utensílios de serviço, facilitando a operação durante os períodos de maior movimento, em conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a norma que rege as dimensões da bandeja Gastronorm?

A norma EN-631 especifica as dimensões padronizadas para bandejas Gastronorm, garantindo compatibilidade entre diferentes equipamentos de cozinha profissional.

É possível lavar a tampa deste bain-marie na máquina de lavar loiça?

A descrição indica que a tampa é extraível verticalmente para facilitar a limpeza, o que sugere que pode ser lavada separadamente, idealmente à mão para preservar o mecanismo de descida amortecida. Consulte o manual do fabricante para confirmação.

Como o equipamento lida com a condensação?

As gotas de condensação são projetadas para retornar à cubeta principal, ajudando a manter a qualidade e a apresentação dos alimentos servidos.

Que tipo de utensílios posso colocar na salsera lateral?

A salsera lateral foi concebida para a sujeição de cacillos ou espumadeiras, mantendo-os acessíveis e organizados durante o serviço.

Qual a adequação deste equipamento para estabelecimentos de pequena dimensão?

Sim, este bain-marie com dimensões exteriores de 32,5x46 cm é adequado para estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares ou restaurantes com menus mais reduzidos, onde o espaço pode ser limitado mas a necessidade de manter

alimentos quentes é essencial.