

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

Lâmpada de Aquecimento Infravermelhos 275W para Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	LA69263	Modelo:	LA69263
Marca:	LACOR	EAN:	8414271692635

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69263
EAN	8414271692635
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Lâmpada de aquecimento infravermelhos de 275W, ideal para manter alimentos quentes em buffets e áreas de serviço. Garante a temperatura e qualidade dos pratos.

Descricao Completa

Esta lâmpada de aquecimento infravermelhos de 275W foi concebida para manter alimentos quentes em buffets e áreas de serviço, assegurando a temperatura ideal para consumo prolongado e a qualidade dos pratos.

Características Técnicas

Potência	275 W
Dimensões (L x P x A)	790 x 310 x 230 mm
Peso	6 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para estabelecimentos que necessitam manter alimentos quentes durante períodos prolongados. É ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço self-service, cantinas empresariais e escolares, bem como em áreas de take-away e catering. A sua aplicação estende-se a churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com serviço de refeições, onde a manutenção da temperatura dos pratos é crucial para a satisfação do cliente.

Lâmpada de Aquecimento Infravermelhos — Principais Vantagens

O aquecimento por infravermelhos oferece uma distribuição de calor uniforme e eficiente, mantendo os alimentos na temperatura ideal sem os secar excessivamente. Contribui para a segurança alimentar ao evitar a proliferação bacteriana e melhora a apresentação dos pratos, que se mantêm apetitosos e prontos a servir. A sua construção robusta garante durabilidade em ambientes de uso intensivo.

Como funciona o aquecimento por infravermelhos?

A lâmpada emite radiação infravermelha que aquece diretamente os alimentos, sem aquecer o ar circundante. Isto permite manter a temperatura dos pratos de forma eficiente e uniforme, preservando a sua humidade e sabor.

Qual a distância recomendada entre a lâmpada e os alimentos?

Para um aquecimento eficaz e seguro, é aconselhável manter a lâmpada a uma distância de 50 a 60 cm dos pratos. Esta distância otimiza a distribuição do calor e evita o sobreaquecimento.

Este equipamento é adequado para buffets?

Sim, a lâmpada de aquecimento infravermelhos é particularmente indicada para buffets, pois permite manter uma variedade de pratos quentes e prontos a servir durante todo o período de serviço, melhorando a experiência do cliente.

Quais os benefícios para a qualidade dos alimentos?

O aquecimento infravermelho ajuda a manter a textura e o sabor original dos alimentos, evitando que sequem ou arrefeçam rapidamente. Isto assegura que os pratos servidos mantêm a sua qualidade e frescura, como se tivessem acabado de ser confeccionados.

É um equipamento de fácil manutenção?

Sim, a lâmpada de aquecimento infravermelhos foi projetada para ser de baixa manutenção. A limpeza regular da superfície e a verificação da lâmpada são geralmente suficientes para garantir o seu bom funcionamento e longevidade.