

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica 4 Litros 2500W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69134	Modelo:	LA69134
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691348

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69134
EAN	8414271691348

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de 4 litros e 2500W, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Regulação de temperatura até 190°C e termostato de segurança.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica de 4 litros e 2500W é ideal para operações de fritura em cozinhas profissionais com espaço limitado ou como equipamento de apoio, garantindo resultados consistentes até 190°C.

Características Técnicas

Potência	2500 W
Temperatura Máxima	190 °C
Capacidade	4 litros
Dimensões (CxLxA)	443 x 247 x 275 mm
Peso	2,94 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é adequado para snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições rápidas e pequenas tascas que necessitem de uma solução compacta e eficiente para fritar batatas, rissóis, croquetes e outros fritos em menor volume. Também pode ser utilizada como fritadeira de apoio em restaurantes de maior dimensão para produtos específicos.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- Controlo preciso da temperatura até 190°C para frituras perfeitas.
- Termostato de segurança com rearme manual para maior proteção.
- Cesto com sistema de fixação para escorrer o óleo, otimizando o processo.
- Pega termorresistente que garante segurança e conforto na utilização.
- Design compacto e leve, ideal para espaços reduzidos e fácil manuseamento.

Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma capacidade de 4 litros, adequada para pequenas produções ou como complemento em cozinhas profissionais.

É possível regular a temperatura de fritura?

Sim, a fritadeira possui um termostato de temperatura regulável que permite ajustar o calor até um máximo de 190°C, garantindo a cozedura ideal para diferentes alimentos.

Quais as dimensões da fritadeira?

As dimensões compactas da fritadeira são 443 mm de comprimento, 247 mm de largura e 275 mm de altura, tornando-a ideal para bancadas e espaços limitados.

Esta fritadeira é adequada para uso contínuo?

Projetada para uso semi-profissional, esta fritadeira é mais indicada para operações com volumes médios de fritura ou como equipamento de apoio, não sendo ideal para uso contínuo e intensivo de grandes produções.

Como funciona o sistema de segurança?

A fritadeira integra um termostato de segurança com rearme manual. Em caso de sobreaquecimento, o termostato desliga o aparelho automaticamente, sendo necessário rearmá-lo manualmente para retomar o funcionamento.