

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prensa Grill Elétrica 2.2 kW para Sanduíches e Grelhados

Informacoes do Produto

SKU:	LA69166	Modelo:	LA69166
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691669

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69166
EAN	8414271691669

Descricao Resumida

Prensa grill elétrica de 2.2 kW com estrutura em aço inoxidável e placas de ferro fundido, ideal para tostar e grelhar carnes, peixes e sanduíches em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta prensa grill elétrica de 2.2 kW é ideal para grelhar e tostar rapidamente, oferecendo controlo de temperatura entre 50°C e 300°C para resultados consistentes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Potência	2.2 kW
Temperatura Máxima	300 °C
Temperatura Mínima	50 °C
Dimensões (CxLxA)	31x31x20 cm
Peso	25 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material das Placas	Ferro fundido
Placa Superior	Regulável em altura, abatível até 90°
Pega	Isolante térmico

Aplicações Profissionais

Esta prensa grill é um equipamento essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares, roulotes e food trucks, a cafés com cozinha, hamburgarias e tascas. É igualmente útil em cozinhas de apoio, cantinas empresariais ou escolares que necessitem de preparar sanduíches quentes, paninis, e grelhados rápidos para a ementa diária.

Prensa Grill — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Eficiente:** Com 2.2 kW de potência, atinge rapidamente a temperatura desejada, otimizando o tempo de serviço.
- **Versatilidade na Cozinha:** Permite tostar sanduíches e paninis, bem como grelhar carnes, peixes e legumes, adaptando-se a diversas necessidades.
- **Controlo de Temperatura Preciso:** A regulação entre 50°C e 300°C garante a confeção ideal para diferentes tipos de alimentos.
- **Construção Robusta:** Estrutura em aço inoxidável e placas de ferro fundido asseguram durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- **Facilidade de Utilização:** A placa superior regulável em altura e a pega isolante térmica oferecem ergonomia e segurança no manuseamento.

Como se realiza a limpeza das placas?

A limpeza das placas de ferro fundido deve ser feita com uma espátula após o uso, enquanto ainda estão quentes, para remover resíduos. Evite água fria em placas quentes para não danificar o material.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta prensa grill?

Esta prensa é versátil para tostar sanduíches, paninis, e grelhar carnes finas, peixe, legumes e vegetais, ideal para uma ementa variada em qualquer cozinha profissional.

É adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e placas de ferro fundido, juntamente com a potência de 2.2 kW, garante durabilidade e desempenho para uso intensivo diário em cozinhas profissionais.

Qual o consumo energético aproximado desta prensa?

Com uma potência de 2.2 kW, o consumo energético dependerá do tempo de utilização e da temperatura selecionada. É um equipamento eficiente para a sua capacidade, otimizado para o desempenho profissional.

A prensa grill requer alguma instalação especial?

Não, a prensa grill é um equipamento de bancada plug-and-play. Basta ligar a uma tomada elétrica padrão (230V) e está pronta a usar, sem necessidade de instalações complexas. ?