

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Prensa Grill Duplo Elétrica 4.4 kW para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69167	Modelo:	LA69167
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691676

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69167
EAN	8414271691676

Descricao Resumida

Prensa grill dupla elétrica de 4.4 kW com placas de ferro fundido, ideal para tostas, sanduíches e grelhados rápidos em cozinhas profissionais e snack-bares.

Descricao Completa

Prensa grill dupla semi-profissional de 4.4 Kw e 300°C, ideal para estabelecimentos com elevada produção. Estrutura em Aço Inoxidável e placas em ferro fundido para máxima durabilidade e distribuição uniforme de calor, garantindo a qualidade na confeção de carnes, peixes ou vegetais durante os períodos de maior movimento.

prensa grill dupla — Características Técnicas

Potência	4.4 Kw
Temperatura Máxima	300 °C
Temperatura Mínima	50 ° C
Dimensões (LxPxA)	57x31x20 cm
Peso	35 kg
Material	Aço Inoxidável e Ferro Fundido

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, cafeterias e snack-bares que necessitam de grelhar rapidamente sandes, tostas, carnes ou vegetais. Para o Chef de cozinha de restaurantes com serviço contínuo que procura um equipamento fiável para o "rush" do almoço ou jantar, garantindo um mise en place eficiente e a máxima qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de placas em ferro fundido com um potente elemento de aquecimento de 4.4 Kw assegura um aquecimento rápido e uniforme, essencial para a confeção de alimentos em volume. A estrutura em Aço Inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as rigorosas

normas de higiene em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a potência desta prensa grill dupla?

A prensa grill dupla possui uma potência de 4.4 Kw, permitindo um aquecimento rápido e eficaz.

Qual a temperatura máxima que atinge?

A temperatura máxima alcançada por este equipamento é de 300 °C, ideal para selar carnes e garantir uma confeção perfeita.

Quais as dimensões e peso do equipamento?

As dimensões são 57x31x20 cm e o peso é de 35 kg, sendo um equipamento compacto mas robusto.

Que tipo de alimentos posso preparar neste grelhador?

Pode preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais, hambúrgueres, tostas e sandes, adaptando-se a diversas necessidades de serviço.

É adequado para operação contínua em restaurantes?

Sim, com a sua estrutura robusta em Aço Inoxidável e a potência de 4.4 Kw, esta prensa grill dupla é concebida para suportar a operação contínua em cozinhas profissionais com elevada exigência.