

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 Profissional 6 Litros Bancada 2500W

Informacoes do Produto

SKU:	LA69169	Modelo:	LA69169
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691690

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69169
EAN	8414271691690

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 6 litros e 2500W, ideal para uso intensivo em cozinhas. Fabricada em aço inoxidável, com termostato regulável e de segurança.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica profissional de 6 litros e 2500W é um equipamento robusto para a confeção de fritos em cozinhas profissionais, garantindo controlo preciso da temperatura para resultados consistentes.

Características Técnicas

Potência	2500 W
Temperatura	50 °C – 190 °C
Capacidade	6 litros
Dimensões do Cesto (CxLxA)	240x200x105 mm
Dimensões (LxPxA)	340x450x350 mm
Peso	7,5 kg
Material	Aço Inoxidável (exterior e interior)
Controlo de Temperatura	Termostato regulável
Segurança	Termostato de segurança com rearme manual

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento compacto e eficiente para a confeção de fritos. É particularmente adequada para:

- Snack-bares, hamburgarias e roulotes.
- Cafés com serviço de refeições e pastelarias com confeção.
- Tascas e restaurantes de bairro com ementas tradicionais.
- Pequenas cantinas escolares, empresariais ou hospitalares.
- Cozinhas de apoio em eventos e catering.

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

- Construção durável em aço inoxidável, garantindo resistência e longevidade para uso intensivo.
- Controlo preciso da temperatura entre 50 °C e 190 °C, permitindo adaptar a fritura a diferentes tipos de alimentos.
- Equipada com termostato de segurança com rearme manual, assegurando uma operação fiável e protegendo contra sobreaquecimento.
- Capacidade de 6 litros, adequada para volumes médios de produção, otimizando o tempo de serviço.
- Design compacto para instalação em bancada, ideal para cozinhas com espaço limitado.

Qual a capacidade real desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma capacidade útil de 6 litros, ideal para a confeção de porções médias de fritos em cozinhas profissionais.

É adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, foi concebida para uso intensivo em restaurantes, snack-bares e outros estabelecimentos, graças à sua construção robusta em aço inoxidável e potência de 2500W.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza. O cesto e o recipiente de óleo são removíveis para uma higienização eficiente após cada utilização.

Esta fritadeira possui algum sistema de segurança?

Sim, está equipada com um termostato de segurança com rearme manual, que previne o sobreaquecimento e garante uma operação segura.

Posso utilizá-la para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o termostato regulável permite ajustar a temperatura entre 50 °C e 190 °C, tornando-a versátil para fritar uma vasta gama de alimentos, desde batatas a rissóis ou peixe.

?